
Via degli Augustali VII, 4, 28: una fosa singular de mediados del siglo II a.C. en Pompeya

*Via degli Augustali VII, 4, 28: a mid 2nd century
BC singular pit from Pompeii*

Empúries 57
Pàg. 85-118
ISSN: 32-22345-2018

Macarena Bustamante-Álvarez
F. Javier Heras
Esperança Huguet
M. Pilar Iborra
Adrien Malignas
Jordi Principal
Albert Ribera

Resumen

En la campaña de 2011 realizada en la *taberna* de la Via degli Augustali VII, 4, 28 (promovida por el Centre Jean Bérard -Institut Français de Naples, CNRS-, el Servei d'Investigació Arqueològica Municipal -Ajuntament de València- y el Institut Valencià de Conservació i Restauració -Generalitat Valenciana), se excavó parte de una gran fosa, cuyo relleno data de mediados del siglo II a.C. No parecía responder a un basurero doméstico dada la notable repetición de ciertos tipos de vajillas de mesa y cerámica común itálicos, lo cual indicaría un uso/consumo específico y una selección cuidada. Además, la presencia reiterativa de algunos restos peculiares de fauna permitiría considerar el relleno como el resultado de un banquete ritual.

Palabras Clave

Pompeya, Via degli Augustali, fosa, conjunto cerrado, mediados del siglo II a.C., banquete ritual

Abstract

In the 2011 campaign conducted in the taberna Via degli Augustali VII, 4, 28 (promoted by the Centre Jean Bérard -Institut Français de Naples CNRS-, the Servei d'Investigació Arqueològica Municipal -Ajuntament de València- and the Institut Valencià de Conservació i Restauració -Generalitat Valenciana), a part of a large pit, whose fill dated to the mid 2nd century BC, was discovered. It did not appear to be a domestic rubbish tip owing to the conspicuous repetition of certain Italic cooking and tableware types, indicating a specific use/consumption and selection. Besides, the reiterative presence of some peculiar faunal remains would point to a kind of ritual feast.

Key words

Pompeii, Via degli Augustali, pit, closed assemblage, mid 2nd century BC, ritual feast

1. Introducción

La Vía “degli Augustali” está situada muy cerca al foro de Pompeya, al norte del *macellum*. Fue desenterrada en la década de los 20 del siglo XIX, pero no hay información precisa de los hallazgos de esta zona, algo habitual atendiendo a la metodología empleada en ese periodo (Fig. 1).

No obstante, las inscripciones y las excavaciones practicadas desde el siglo XIX hasta la actualidad (Maiuri 1929: 517-518; Jashemski 1979: 276; Mattingly 1990; Brun 2007; Bustamante *et al.* 2014) indican que pudo ser una zona de producción y venta de perfumes. Los estudios llevados a cabo en el proyecto «Casa de Ariadna» y «Vía “degli Augustali”» por parte del Servei d’Investigació Arqueològica Municipal (SIAM) del Ajuntament de València y el Institut Valencià de Conservació i Restauració de Béns Culturals (IVC+R) de la Generalitat Valenciana desde el año 2004 (Ribera *et al.* 2007; Albiach *et al.* 2008; Bustamante *et al.* 2010) y por el Centre Jean Berard (CJB) de Nápoles en el cercano conjunto productivo de los nº 24-25 de esa misma calle (Bogard *et al.* 2005; Brun, Monteix 2009) desembocaron en un proyecto conjunto en las *tabernae* 26, 27, 28 de la Vía “degli Augustali”. El resultado de estas intervenciones reafirmó el carácter productivo de la zona, especializada en la producción y, posiblemente venta de aceites perfumados desde la mitad del siglo II a.C. En el extremo de esta calle había una inscripción alusiva a la sede colegial de los *unguentarii* (Della Corte 1965: 181-182), apuntando al posible agrupamiento gremial de estos en la zona, análoga a la célebre vía *Seplasia* de Capua (Brun, Monteix 2009)..

Las excavaciones franco-valencianas en la zona, la desvelaron como un área de máximo interés para el estudio de la época arcaica de Pompeya, que es poco conocida. Recientemente se han registrado avances considerables sobre este período, que indicarían una densa ocupación del terreno, coincidente con los perímetros de los periodos samnita y romano (Geertmann 2001; 2007; Coarelli, Pesando 2011; Exposito *et al.* 2011). En el sur del atrio de la Casa de Ariadna, en las *tabernae* de la Vía “degli Augustali” y en la acera de esa calle, frente a la tienda 30 y a la Casa del “Forno a Riverbero”, se han encontrado claras evidencias de estructuras anteriores al siglo II a.C. Concretamente ha aparecido una fosa de perfil en “V” (Bustamante *et al.* 2014: 117), comparable a la detectada por debajo de la palestra de las Termas de “Stabia” y de la Casa “dei Postumii” (VIII, 4, 4), perteneciente muy posiblemente a la poco conocida fortificación de la *Altstadt* (Dickman, Pyrson 2005). Al sur de esta gran fosa se localizaron restos expoliados de la supuesta muralla y una serie de niveles horizontales superpuestos. Estos niveles podrían corresponder a los estratos interiores del *emplecton* de la muralla, con un relleno macizado interior, forrado a ambos lados por sillares, como se conoce en la cercana *Neapolis* (Vecchio 1985). También se podrían interpretar como un *agger*, como los bien atestiguados en la misma Pompeya (Maiuri 1929; De Caro 1985).

Estratigráficamente, la fosa singular (UE 8035), cuyo relleno presentamos aquí, se encontró por encima de la fase arcaica y su expolio. Pero por debajo de las es-

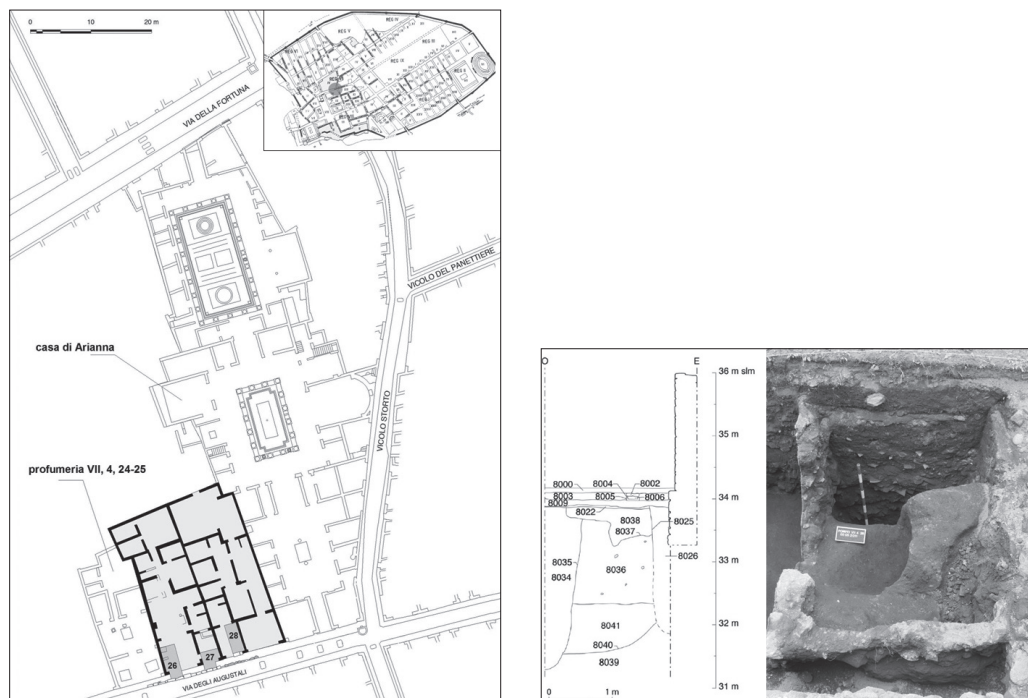


Fig. 1. Plano de situación de la taberna 28 de la via degli Augustali en Pompeya y sección y foto de la excavación de la fosa 8035 y su relleno 8034.

estructuras y niveles de las primeras perfumerías, que fueron amortizadas a fines del siglo II a.C. (Principal, Ribera e.p.).

2. La taberna 28, la fosa (UE 8035) y su relleno (UE 8034)

En la *taberna* 28, las labores arqueológicas se centraron en la excavación en extensión de su mitad oriental a partir de un sondeo de 2 m (este-oeste) por 4'84 m (norte-sur). Pese a que la fosa y su relleno están en la *taberna* 28 de la Vía “degli Augustali” (VII, 4, 28-29), esta no existiría durante la formación del depósito (Fig. 1).

Sobre los estratos geológicos, se documentó una serie de hallazgos relacionados con el posible foso de la muralla arcaica y unos potentes rellenos de nivelación que lo amortizaban. Sobre estos niveles, y cortando a varios de ellos, se practicó la fosa en cuestión.

En la zona occidental del centro del sondeo se localizó parte de una amplia fosa oblonga (UE 8035). El resto se encuentra bajo la parte norte del perfil oeste. La parte conservada y excavada ocupaba 85 cm norte-sur y 50 cm este-oeste, con una profundidad de 2'30 m (cota 2'12 -4'40/4'30 m). Estaba rellena de tierra (UE 8034) de textura

arenosa y color negruzco, muy suelta y con mucho material cerámico y aparentemente orgánico¹. Todo conformaba un mismo paquete al no encontrarse ni estratos intermedios ni ningún indicio que permitiese pensar en algún tipo de secuencia deposicional. El relleno de la fosa se produjo en un mismo momento en que, de manera simultánea, se vertieron todos los restos materiales y residuos orgánicos.

La constante repetición de tipos cerámicos de cocina (tapaderas, sartenes y, sobre todo, la abundancia de cazuelas) y mesa (platos y cuencos de barniz negro de formato medio/grande) itálicos (*cfr. infra*), descartan su posible función como basurero. Asimismo, la aparición de ciertos elementos claramente votivos (*cfr. infra*), unidos a la peculiaridad de los restos faunísticos recuperados permite apuntar hacia una dinámica deposicional intencional y fruto de una concienzuda selección, que encaja perfectamente en los esquemas de una fosa ritual (Haynes 2013).

3. El conjunto cerámico (Fig. 2)

Del relleno de la fosa se han recuperado 4781 fragmentos cerámicos que representan un número mínimo de individuos de 1072, repartidos en diferentes clases cerámicas que comprenden, a grandes rasgos, vajilla fina de mesa, cerámica común y de cocina, cerámica votiva y contenedores anfóricos.

3.1. La vajilla fina de barniz negro

Se han identificado tres tipos principales: barniz negro caleno, Campaniense A napolitana y la producción definida como “Grupo 2 de Valencia”.

El grupo cerámico mayoritario en el relleno de la fosa, en relación con la cerámica fina, es el barniz negro caleno, variante antigua (Pedroni 2001: 162-183; Principal, Ribera 2013: 89-93), con un índice de representatividad del 56%. El repertorio formal es bastante variado, con un claro dominio del grupo de las escudillas/cuencos (71,77% del total de los vasos calenos): la escudilla Lamb. 27B-27c/F 2821-2825 (Fig. 3.8034/13-15 y 18; Fig. 4.8034/17 y 19) es el vaso mayoritario (25,8% del total de los individuos calenos), seguida ya a más distancia de los cuencos Lamb. 9/F 2111, F 2110-2120 (Figs. 3.8034/9, 4.8034/7-8 y 10), Lamb. 25/F 2765-2766 (Fig. 4.8034/35), Lamb. 31a/F 2574 (Fig. 4.8034/5), Lamb. 31b/F 2950 (Figs. 3.8034/39, 4.8034/27) y San. 166 (Figs. 3.8034/28, 4.8034/6 y 36), así como de las escudillas F 2614 (Fig. 4.8034/23), F 2685 (Figs. 3.8034/31, 4.8034/30) y Lamb. 33b/F 2973 (Fig. 4.8034/20-21 y 24-25). Los platos significan el 22,58% de la vajilla de barniz negro de Cales, con la forma Lamb. 36/F 1312 (19,35%) (Fig. 4.8034/1-2) como vaso destacado, aunque también se constata el plato Lamb. 55/F 2233 (Figs. 3.8034/3, 4.8034/4) y la fíala Lamb. 63/F 2170 (Fig. 3.8034/40).

1. Por motivos de tipo técnico, no fue posible tomar muestras durante la excavación para realizar estudios arqueobotánicos.

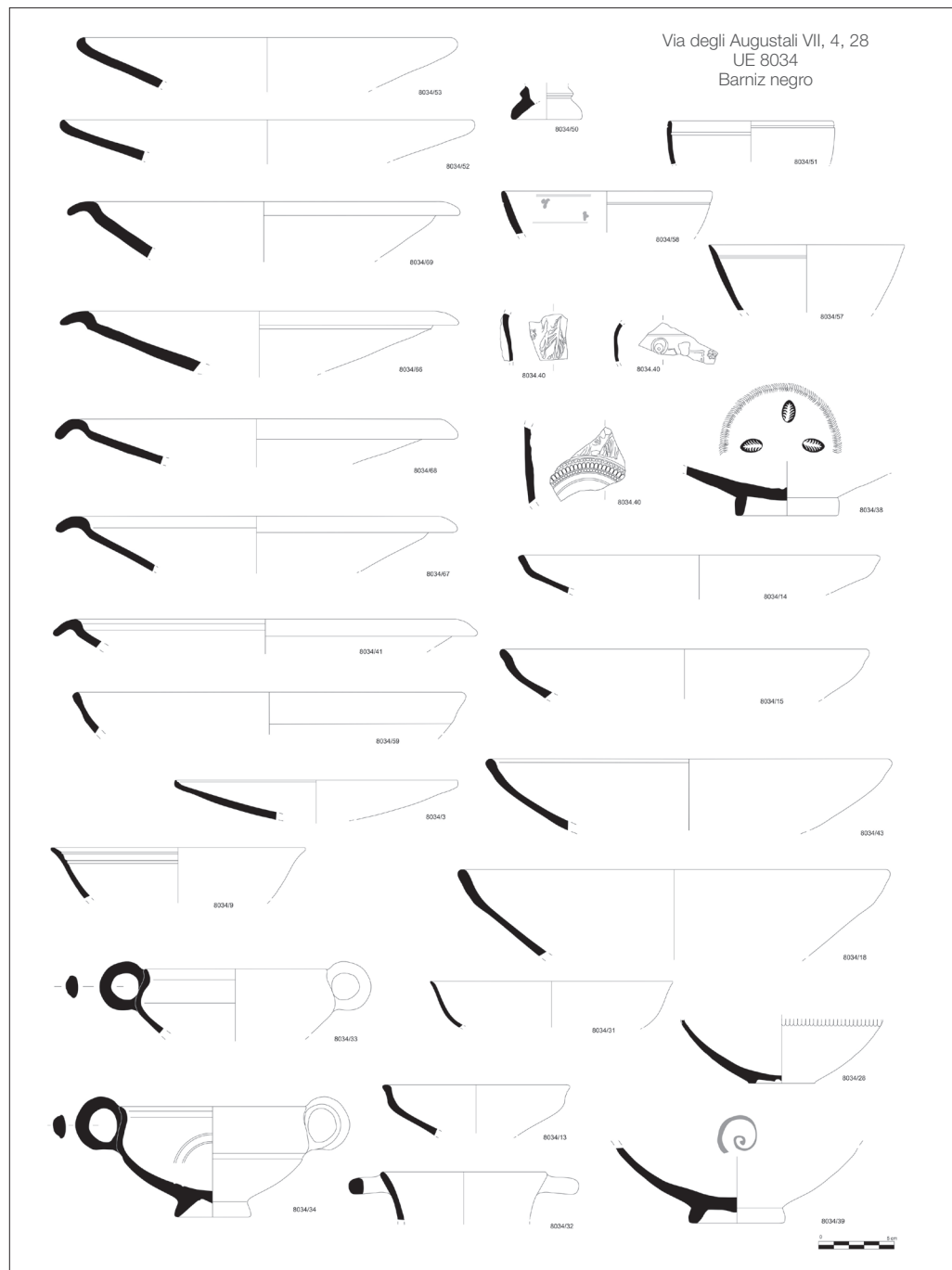
Pompei VII, 4, 28 UE 8034	FR	NMI
Barniz negro Cales	231	124
L9		16
L25		1
L27B		32
L31a/b		8
L33b		15
L36		24
L43		1
L49A		1
L55		4
L63		3
F2110-2120		2
F2614		2
F2685		3
S166		7
P127		3
Gobelete ind.		1
Jarra ind.		1
Barniz negro ind.	7	6
Barniz negro, Valencia Grupo 2	15	11
L27B		6
L33b		1
L36B		4
Barniz negro, Campaniense A	241	80
L27B		16
L31a/b		7
L33b		1
L36		33
L49A		1
L55		15
M68		1
Cuenco ind.		6
Grecia oriental/etrusco-corintio	1	1
Copa ind.		
Bol helenístico decoración relieve	2	1
Paredes finas	35	9
M2		3
Pompei 1		2
Gobelete ind.		4
Cerámica ibérica pintada	1	1
Cerámica pintada	2	1
Cerámica engobada	4	1

Pompei VII, 4, 28 UE 8034	FR	NMI
Cerámica común pasta calcárea	76	9
Tapadera		3
Jarra		6
Cerámica común itálica	3792	792
F2210.1		9
F2210.2/3		73
F2311		104
F2412		26
Com-it5		82
Com-it6d		306
Com-it7a		89
Com-it8		21
Jarra ind.		2
Cuenco ind.		9
Plato ind.		11
Caccabus		8
Tapadera ind.		17
Com-it1a		14
Olla ind.		18
Jarra ind.		2
Situla		1
Tapadera ánfora	6	6
Ánfora ibérica	6	1
Ánfora adriática	12	1
Ánfora greco-itálica	153	4
Ánfora africana	96	4
T-7.4.2.1.		1
MañáC2		3
Ánfora oriental rodia	26	2
Ánfora oriental cnidia	1	1
Cerámica votiva (¿guttus?)	1	1
Plato votivo decoración molde (¿Sicilia?)	1	1
Vaso miniaturizado	6	2
Unguentaria	56	10
Gran formato		1
Fusiforme-globular		8
Globular		1
Lucernas	6	2
Ricci E		1
Bicónica		1
Timiaterio	1	1
Dolium	3	1
TOTAL	4781	1073

Fig. 2. Quadro resumen de producciones y formas cerámicas.

Por lo que a las copas con asas se refiere, su proporción resulta mínima (4,03%), con ejemplos de tres formas: el escifo Lamb. 43/F 4300 (Fig. 3.8034/32), y las copas Lamb. 49A/F 3220 (Fig. 3.8034/33-34) y Pasq. 127/F 3120 (Fig. 4.8034/11-12).

Se documentan decoraciones tanto impresas como pintadas. De las impresas hay un caso de cuatro estampillas en disposición cruciforme, rodeadas por orla de estrías (Fig. 3.8034/38), del tipo bien conocido en la calena antigua (Pedroni 2001: 171). También hay orlas de estrías densas sobre fondos de escudillas F 2685. Las pintadas



son simples trazos de pigmento blanco en el interior de los cuencos Lamb. 31b, como el caso de una espiral (Fig. 3.8034/39), o composiciones más complejas en guirnalda de las Lamb. 31a (Fig. 4.8034/5).

La Campaniense A napolitana, correspondiente a la fase media de la producción, con algún individuo transicional (Principal, Ribera 2013: 113-115), es el segundo tipo mejor representado, con el 36,19% de los vasos de barniz negro del depósito. A diferencia de la cerámica calena, los platos son aquí las formas dominadoras (60% de los individuos de Campaniense A), que se reparten entre los tipos Lamb. 36/F 1312 (Fig. 3.8034/67-69) y Lamb. 55/F 2233 (Figs. 3.8034/52-53, 4.8034/54); de hecho, el plato Lamb. 36 en solitario alcanza el 41% de representatividad. El porcentaje de escudillas/cuencos es mucho más bajo (37,5%), también con la escudilla Lamb. 27B-27c/F 2821-2825 (Figs. 3.8034/59, 4.8034/48 y 60-61) como forma mayoritaria dentro del grupo (15%), acompañada también por los cuencos Lamb. 31a/F 2574 (Fig. 3.8034/58) y Lamb. 31b/F 2950 (Figs. 3.8034/57, 4.8034/55-56), y la escudilla Lamb. 33b/F 2973 (Fig. 4.8034/49). En último lugar, se encuentran de nuevo las copas con asas (Lamb. 49A/F 3220 y M. 68/F 3131 -Fig. 3.8034/50-51), cuya proporción es baja (2,5%). Asimismo, es interesante señalar la presencia de decoración impresa estampillada con orla de estrías: composiciones de cuatro estampillas en forma de hoja de hiedra (Fig. 4.8034/62), que caracterizan la producción napolitana en su fase media, con una datación de segundo tercio/mediados del siglo II a.C. (Sanmartí Grego, Principal 1998: 198-202). También existen ejemplos de rosetas simples impresas sobre fondo interno de cuencos (Fig. 4.8034/60 y 61). Igualmente, hay que mencionar decoraciones pintadas simples, en forma de bandas bajo borde interno (Figs. 3.8034/57, 4.8034/56), con alguna guirnalda (Fig. 3.8034/58), asociadas a las formas Lamb. 31a/b; también algún ejemplar transicional de copa M. 68 presenta decoración pintada de banda bajo borde interno (Fig. 3.8034/51).

Finalmente, en el relleno de la fosa también había una pequeña serie de vasos adscribibles, en principio, al “Grupo 2 de Valencia” (Escrivà *et al.* 1992; Principal, Ribera 2013: 128-130) (4,9%): platos Lamb. 36/F 1314-1315 (Fig. 3.8034/41), y escudillas Lamb. 27B/F 2812-2822 (Fig. 3.8034/43) y Lamb. 33b/F 2970 (Fig. 4.8034/44).

Respecto de la proporcionalidad de los tipos cerámicos, Cales se erige como la producción dominante, con más del 50% de los individuos. Aunque Cales sea un importante centro regional cuyos productos se distribuyen a lo largo de los siglos II-I a.C.², generalmente no son mayoritarios en los contextos pompeyanos³. En cambio, la Campaniense A no alcanza el 40% de representatividad. Por otra parte, el hallazgo de una serie de vasos de barniz negro de características técnicas adscribibles al Grupo 2 de Valencia no desentonaría en un contexto pompeyano, pues se ha propuesto un origen campano

2. Estudios todavía en curso sobre una probable producción pompeyana de cerámica de barniz negro “*a pasta chiara*” (Grupo B) que sería morfológicamente similar a los ejemplares calenos, y con una cronología de siglo II a.C. (Cottica *et al.* 2010), podrían ofrecer interesantes puntos de reflexión sobre estos tipos cerámicos.

3. Esta discrepancia respecto de la distribución normal de este grupo cerámico podría ser debida aquí a la significación o carácter ritual del depósito; *cfr.* Principal, Ribera *e.p.*

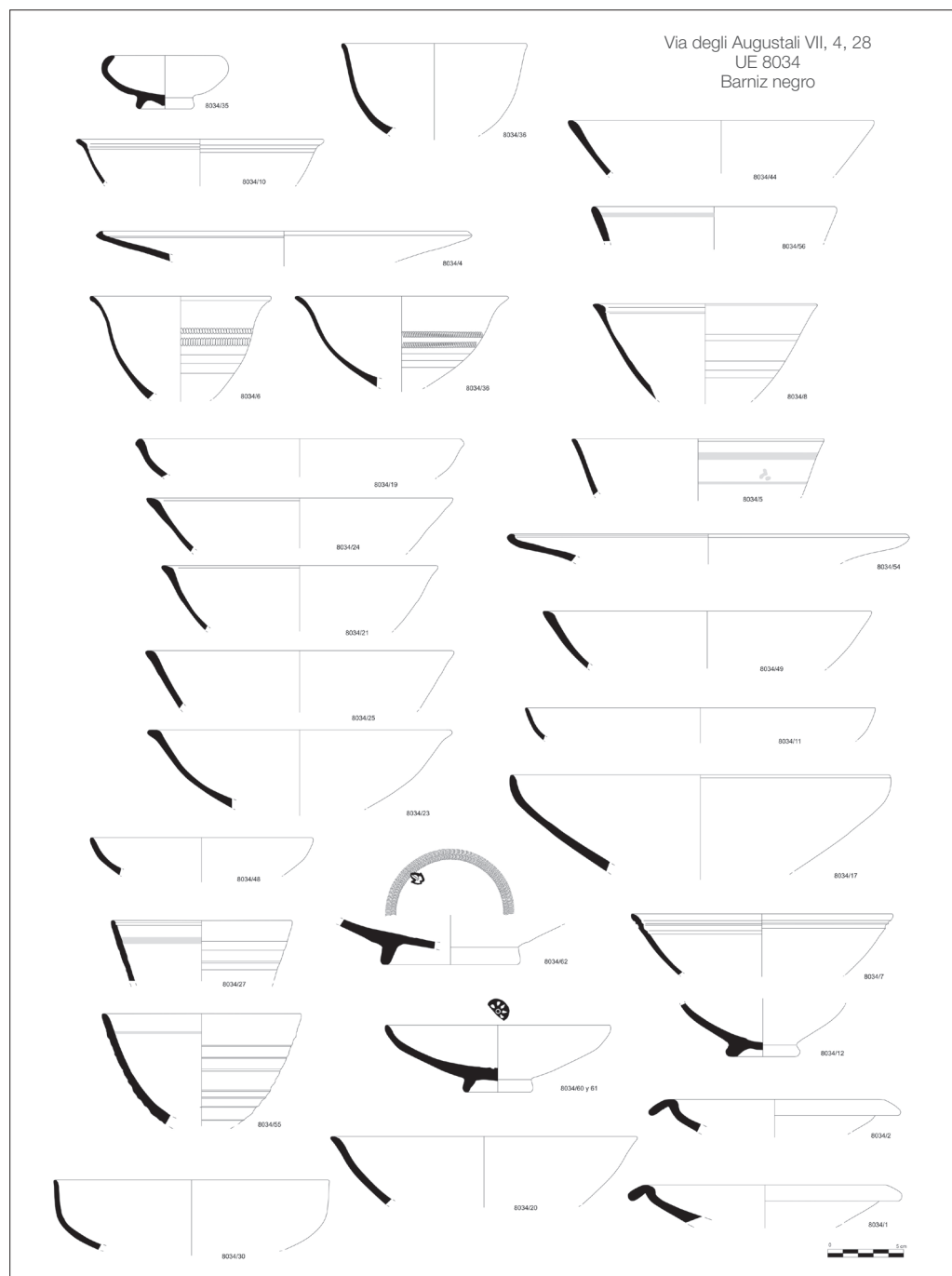


Fig. 4. Barniz negro de la UE 8034. Cerámica calena: 4, 6, 10, 19-21, 24-25, 27, 30, 35-36; Campaniense A: 48, 55, 60-62; Grupo 2 Valencia: 44

(o incluso calabrés) para esta producción (Principal, Ribera 2013: 128). A pesar de que su índice de representatividad resulta casi siempre bastante bajo (en Vía degli Augustali 8034 no significa ni el 5% del total de la vajilla de barniz negro), es un buen referente cronológico para contextos de segundo tercio del siglo II a.C. (Principal, Ribera 2013: 130).

Así pues, en función de las evidencias que proporciona la facies de barniz negro, se podría proponer una cronología de mediados de siglo II a.C. para la formación del depósito. Esta cronología se apoya en la ausencia de ejemplares de la fase media calena y de Campaniense A tardía, en la total coincidencia con los repertorios formales de las fases antigua de Cales⁴ y antigua tardía/media de la producción napolitana así como por la presencia de ejemplares del Grupo 2 de Valencia.

Por otra parte, cuando se considera de manera global la agrupación funcional de los vasos en su conjunto, es posible constatar ciertos aspectos interesantes. Emergen claramente tres grupos de vasos: primero los platos, formas planas y abiertas, ligeramente profundas, usadas para consumir o servir alimentos sólidos⁵. En segundo lugar, las escudillas/cuencos, formas profundas y abiertas, usadas para consumir o servir productos semi-sólidos, pero también aptas para el consumo y servicio de porciones de formato pequeño/medio, de sólidos (especialmente alimentos ya procesados). Y, por último, los vasos con asas, formas profundas y abiertas provistas de dos asas laterales, usados para el consumo individual de bebidas.

Sin embargo, las escudillas/cuencos, mayoritariamente de formato medio/grande, son el grupo vascular mejor representado pues significan el 57% del total de los vasos de barniz negro (cerca del 70% corresponden a individuos de Cales). La escudilla Lamb. 27B es la forma dominante, pues significa el 22,62% de los vasos de barniz negro, con una clara mayoría de ejemplares calenos (casi el 65% de las Lamb. 27B). De hecho, las Lamb. 27B de Cales representan más de un cuarto de los vasos adscribibles a esta producción hallados en el depósito, pero también el 14% del total del barniz negro. Los platos, por su parte, alcanzan un índice global del 36,19%, con un claro predominio de los ejemplares de Campaniense A (60% del total del grupo vascular). La forma estrella es aquí el plato Lamb. 36/F 1312-1315, de formato medio, que en conjunto significa el 27,60% del total de vasos de barniz negro. Y finalmente los vasos con asas para beber, que no alcanzan el 4% global de representatividad.

La primera conclusión que se desprende de este análisis estadístico es que las escudillas/cuencos de formato medio/grande fueron el grupo vascular que tuvo el papel preponderante en la acción/actividad que originó el relleno del depósito. Así pues, en términos de dinámicas de consumo, parece lógico pensar en que fueron los alimentos semi-sólidos o sólidos procesados los que se sirvieron y consumieron mayoritariamente;

4. El repertorio de esta fase es bastante diversificado y hasta cierto punto ecléctico, dadas las tradiciones culturales de las que se nutre la producción de Cales, en un momento en que todavía no se ha adoptado el modelo de la cerámica etrusca; *cfr.* Principal 2006: 42-43.

5. En función de la talla y la capacidad del vaso; para los grupos de talla *cfr.* Bats 1988: 203.

las escudillas/cuencos son en gran medida de formato medio/grande (Lamb. 27B), con lo cual cabe pensar en un uso en calidad de “fuentes” o boles de servicio. Por su parte, los platos son de formato medio lo que sugiere también un uso en calidad de “fuentes” para el consumo colectivo, casi monopolizado por la forma Lamb. 36 (con una pequeña contribución complementaria de parte de la Lamb. 55). Las copas con asas para beber parecen haber tenido un papel más bien pobre, con lo cual se podría plantear que el consumo de líquidos se dio en otro tipo de vasos hechos de diferente material, o bien en otras clases cerámicas (*¿Paredes Finas? Cfr. infra*); sin embargo, algunos de los cuencos podrían haber sido usados como vasos para el consumo de líquidos dado que su morfología y formato así lo permitirían⁶. Tal podría ser el caso, por ejemplo, de los cuencos Lamb. 9, San. 166 (similares a la copa parabólica *-mastos-* o al cuenco ápodo de perfil hemisférico respectivamente, del barniz negro ático helenístico, *cfr.* Rotroff 1997: n. 328-330 y n. 357-375), Lamb. 31a/b o Lamb. 33b, a los que no resulta difícil atribuirles un carácter polivalente.

Por otra parte, es digno de mención el equilibrio o complementariedad entre los platos Lamb. 36 y las escudillas Lamb. 27B en el depósito: los porcentajes sumados de ambas formas representan el 50% del total de los vasos de barniz negro, con una sorprendente paridad pues las Lamb. 27B son el 22,26% y las Lamb. 36 el 27,60%. Quizá sea la expresión de algún tipo de servicio formado por un plato (Lamb. 36) y una escudilla (Lamb. 27B), complementado por otros cuencos polivalentes aptos para el consumo tanto de semi-sólidos o sólidos procesados como de bebidas (Lamb. 9, Lamb. 31a/b o Lamb. 33b, por ejemplo). Igualmente, parece reconocerse una cierta selección en el origen/producción de la vajilla en relación con los grupos vasculares: mientras que los platos son mayoritariamente napolitanos, de Campaniense A, las escudillas/cuencos son preferencialmente calenos. Se podría argüir que tal discrepancia sería de orden cronológico, y tendría su origen en una secuencia diferencial de adquisición de los vasos; sin embargo, ambas producciones disponen de los mismos vasos en sus repertorios formales, además de tratarse de artículos completamente coetáneos. Así pues, nos inclinamos más a considerar una razón ligada a las preferencias particulares respecto del origen de los productos.

Otro aspecto importante del conjunto es que los vasos fueron cuidadosamente seleccionados de acuerdo con sus roles específicos (de hecho, parecen responder mayoritariamente a vasos de un solo uso: índice de desgaste muy bajo, trazos y abrasiones prácticamente inexistentes, fracturas limpias y netas), y que después de su utilización fueron arrojados a la fosa con el resto de objetos, artículos y residuos involucrados en la acción. Así pues, se podría plantear, a manera de hipótesis, que la acción en que estos vasos de barniz negro fueron usados consistió principalmente en el consumo de productos semi-sólidos o sólidos procesados, la cual habría conllevado un componente ritual evidente.

6. O, como hipótesis alternativa, el consumo de bebidas podría haber tenido lugar de manera colectiva, comunitaria, en unos pocos vasos, que habrían pasado de comensal en comensal. En consecuencia, no habrían sido necesarios tantos vasos destinados exclusivamente a la bebida.

3.2. Otras cerámicas finas

Los cubiletes de paredes finas son el tipo predominante en esta producción. La forma más representada es el cubilete Marab. 2/My. 2 (Fig. 5.8034/176). La forma denominada “Pompei 1” está bien representada en los estratos de la primera mitad del siglo II a.C. en Pompeya y parece ser una forma local de cubilete alto de paredes rectas (Fig. 5.8034/183 y 184). Todos los fragmentos de paredes finas presentan, macroscópicamente, pastas con desgrasantes volcánicos muy similares a las de la cerámica común que indicarían un posible origen local o regional.

Los ungüentarios (10 individuos) son mayoritariamente de cuerpo fusiforme, cuello alto y pie elevado que es el tipo republicano más abundante (Fig. 5.8034/167 y 169-171). Estos ungüentarios, denominados tipo B por Cuadrado (López Mullor *et al.* 2013: 194), presentan un engobe oscuro en el borde y líneas paralelas pintadas en la parte inferior del cuello, aunque no siempre. Existen diversos formatos bien representados en esta fosa. También se documentó un ungüentario de gran formato, del tipo urna o tipo E (Fig. 5.8034/168), que datan del siglo II a.C. (López Mullor *et al.* 2013: 195).

Únicamente aparecieron dos lucernas, ambas de cronología republicana. Una responde a la forma Ricci E (Fig. 5.8034/172) y la otra se engloba en el grupo de las de cuerpo bicónico.

Además del barniz negro, entre la cerámica fina se documentaron otras producciones, algunas de ellas importadas, aunque siempre en cantidades menores. Cabe mencionar asimismo la existencia de diversos fragmentos de pasta y engobe gris, correspondientes a un bol hemisférico hecho a molde y decorado en relieve (Fig. 5.8034/65), de evidente procedencia itálica, con una cronología imprecisa, situada entre los siglos II y segundo tercio del I a.C. (López Mullor *et al.* 2013: 205). También aparece una copa cerámica griega oriental o etrusco-corintia de la que se conserva el borde con barniz anaranjado, que cubre la parte interior y una pasta dura, depurada, anaranjada/beige.

También aparecieron escasos fragmentos informes de cerámica pintada, recubrimiento engobado y cerámica ibérica con bandas de pintura en rojo.

3.3. Cerámica votiva

Entre la vajilla fina de mesa localizada en la fosa merece la pena mencionar la presencia de diversos vasos de carácter votivo: un fragmento de *guttus*, y dos copitas miniaturizadas (Fig. 5.8034/198) de pasta calcárea, del tipo cílca (Grasso 2005: 546), probablemente fabricadas en la misma Pompeya (*e.g.* Cottica *et al.* 2010: 168, Fig. 1.11). Asimismo, existen restos de tres fíalas Lamb. 63/F 2170 de barniz negro caleno, que podrían haber tenido un sentido ritual. Junto con estos elementos rituales apareció un fragmento de borde de timiaterio con asa (Fig. 5.8034/173).

Quizá el objeto más remarcable de todo el conjunto deba incluirse en este grupo: se trata de un pequeño plato (Fig. 5.8034/47), cuya tipología recuerda vagamente a los viejos platitos San. 165a, de la serie F 1153, de pasta marrón-roja y engobe rojizo. En el centro del plato se alza, a modo de medallón vertical, una decoración hecha a molde que representa un personaje recostado con el torso desnudo, probablemente la personifi-

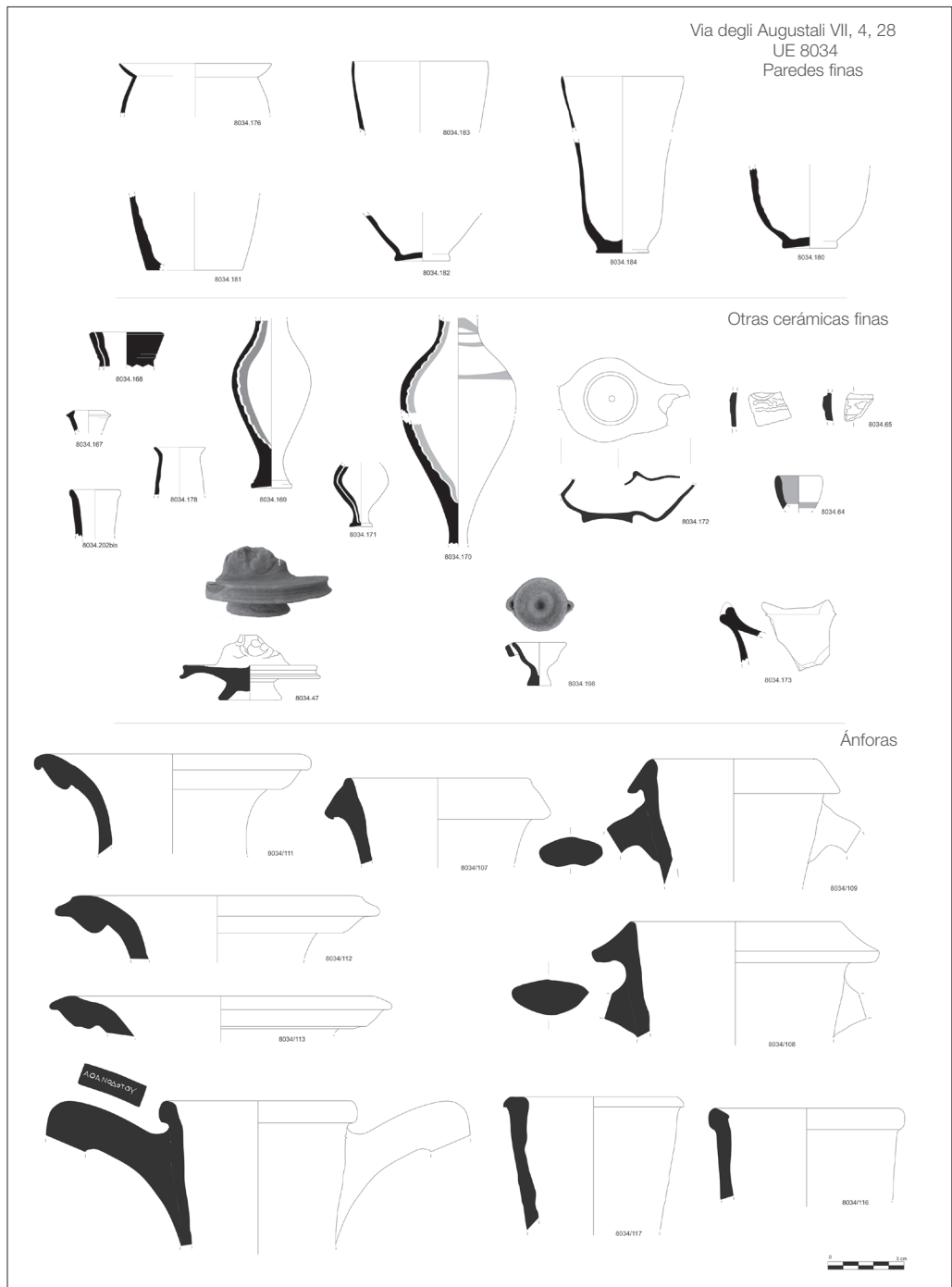


Fig. 5. Otras cerámicas finas, votivas y ánforas de la UE 8034.

cación de un río. De hecho, un vaso idéntico a éste fue hallado en la Casa de Marco Rufo, en las excavaciones de la *insula occidentalis*, siendo considerado de producción siciliana (Grimaldi *et al.* 2010, 6).

3.4. Ánforas

Visto el gran número de fragmentos recuperados en este conjunto, más de un millar, la proporción de las ánforas es, cuando menos, numéricamente ridícula. Tan solo se han contabilizado unos 288 fragmentos que corresponderían a un número mínimo de 11 individuos. Pese a su escasez, el grupo es bastante variado e interesante y, al menos, sería muy representativo de este momento. Por una parte, se han localizado recipientes de tres de las más importantes áreas de fabricación: las locales del entorno vesubiano, las del Egeo y las del Norte de África tunecino. Su representación es casi idéntica: cuatro, tres y cuatro ejemplares respectivamente. Los dos primeros grupos son contenedores de vino y el otro de productos piscícolas.

Las fechas de estas ánforas son homogéneas. Las greco-italicas, seguramente de sus variantes finales, serían de primera mitad o mediados del siglo II a.C. La africana T-7.4.2.1. es de inicios o de la primera mitad del s. II a.C. y, como las greco-italicas, presentan una amplia difusión (Ramon 1995: 209-210; 2008). Pero la que ofrece más interés por su precisión cronológica es un cuello con las asas y un sello de Rodas, en el que fácilmente se lee el nombre de ΑΦΑΝΟΔΟΤΟΥ, un epónimo datado entre 170-168 a.C. (Finkielsztein 2000: 192), lo que da una precisa referencia cronológica para la formación de este depósito⁷.

Las ánforas rodias son muy abundantes en Pompeya pero ya no lo son tanto las cnidias, de las que se ha identificado un labio. En todo caso, en este pequeño grupo de ánforas se revela, ya en periodo antiguo, la normal dicotomía entre el vino local y el griego, que seguirá hasta el final de la ciudad (Pascual, Ribera 2008; 2015).

En el inventario general también se han contabilizado seis fragmentos de supuestas ánforas ibéricas, hasta el momento desconocidas en Pompeya, aunque también cabe la posibilidad de que fueran de otro tipo de vasos, ya que los fragmentos de ánforas ibéricas no se diferencian de los trozos sin pintura de otras formas.

3.5. Cerámica común

Los utensilios de cocina agrupan un 73% del total cerámico (Malignas 2013: 463). Mayoritariamente abundan las cazuelas, ollas, tapaderas y sartenes. Las cazuelas son la forma predominante (306 individuos). Presentan un labio pendiente con ranura en su parte superior, correspondientes al tipo Com-it 6d y 13 de la cerámica del Languedoc (Fig. 6.8034/70-106). El perfil de ciertos labios es exvasado y sinuoso, cosa que podría corresponder con una variante arcaica (Fig. 6.8034/71, 88, 90, 104). Otros ejemplares, más clásicos, son más redondeados y asemejan a los objetos exportados a la Galia Me-

7. Agradecemos a G. Finkielsztein su siempre valiosa ayuda a la hora de clasificar los sellos de las ánforas rodias.

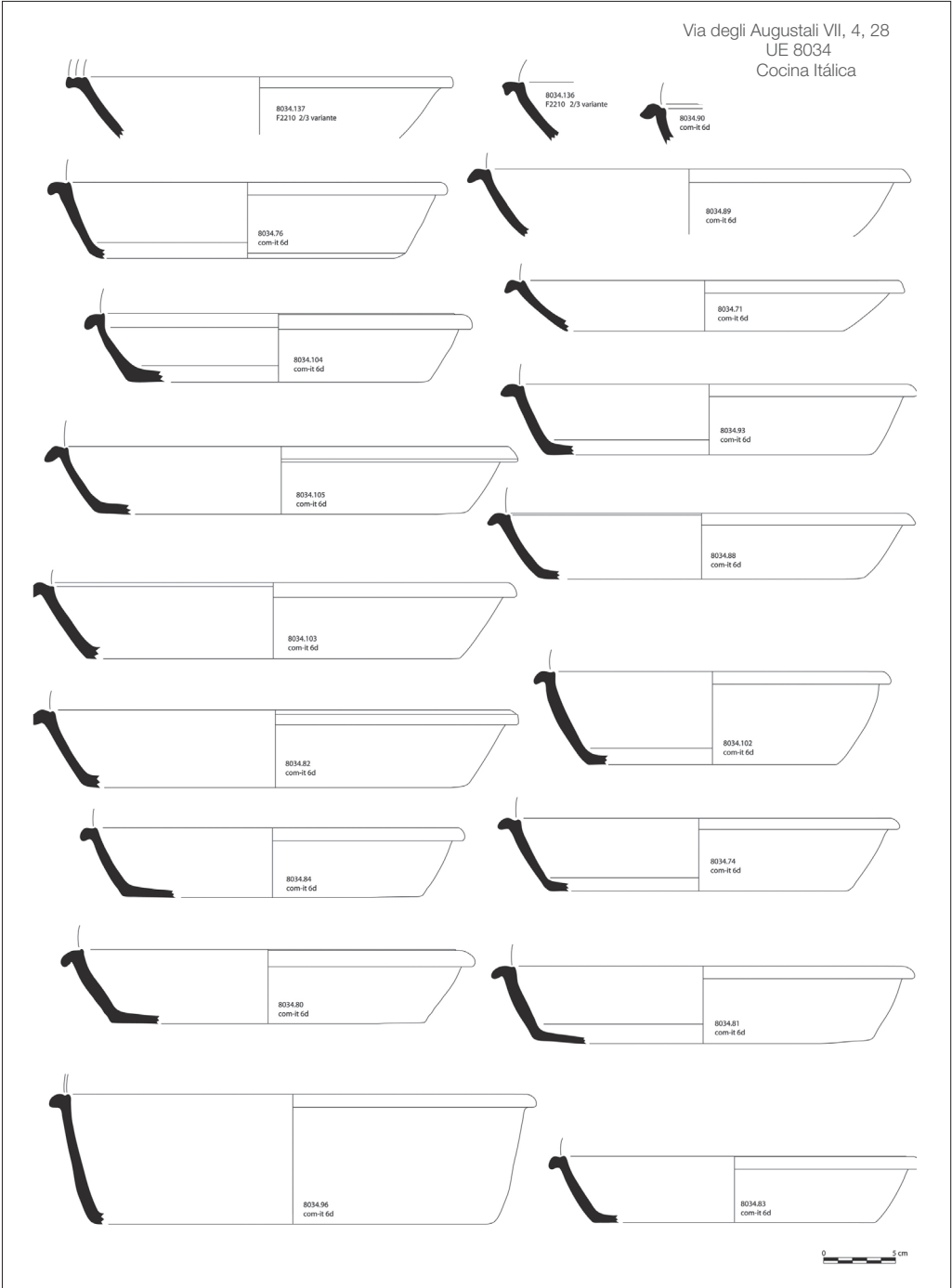


Fig. 6. Cerámica de cocina itálica de la UE 8034.

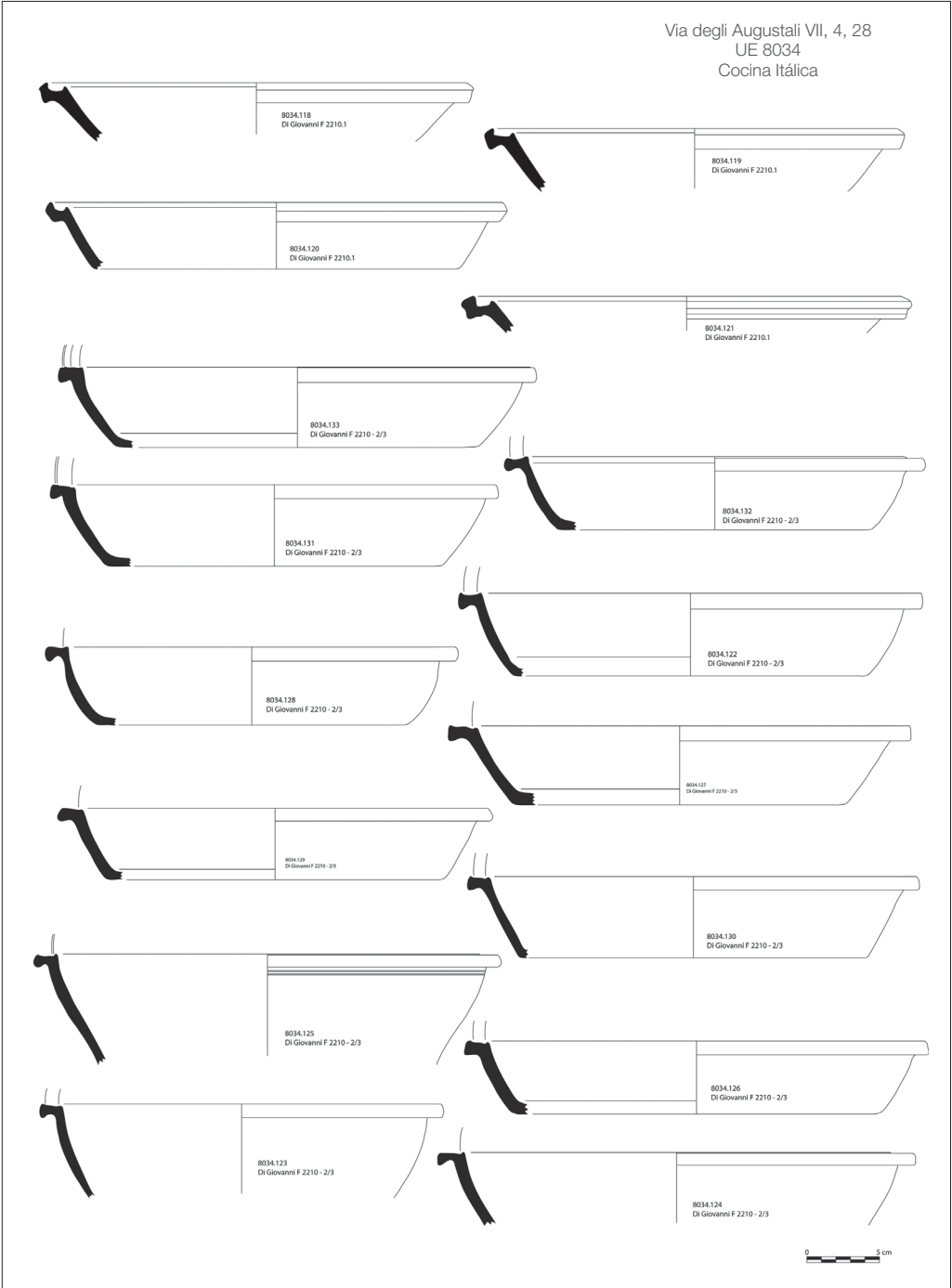


Fig. 7. Cerámica de cocina itálica de la UE 8034.

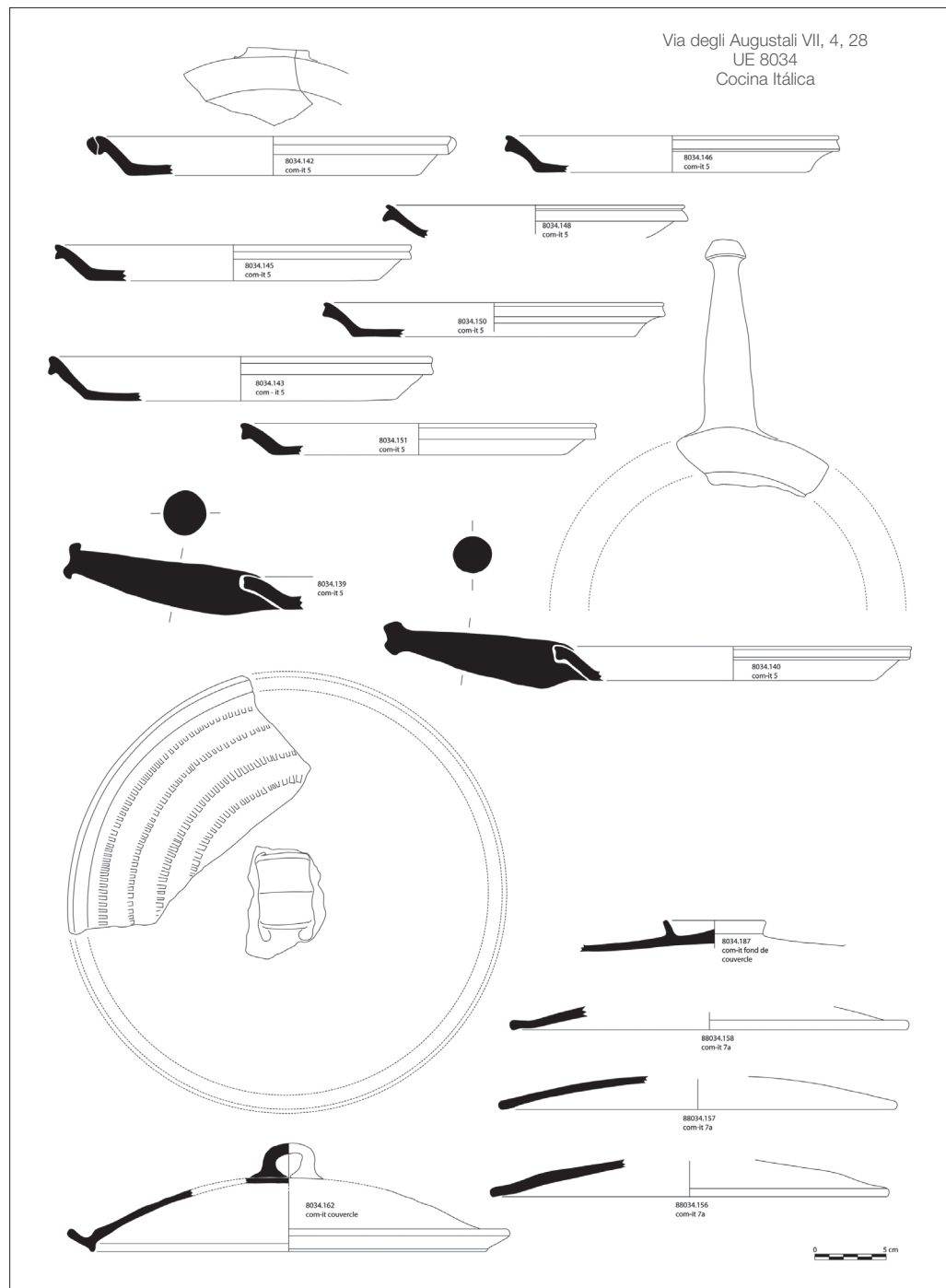


Fig. 8. Cerámica de cocina itálica de la UE 8034.

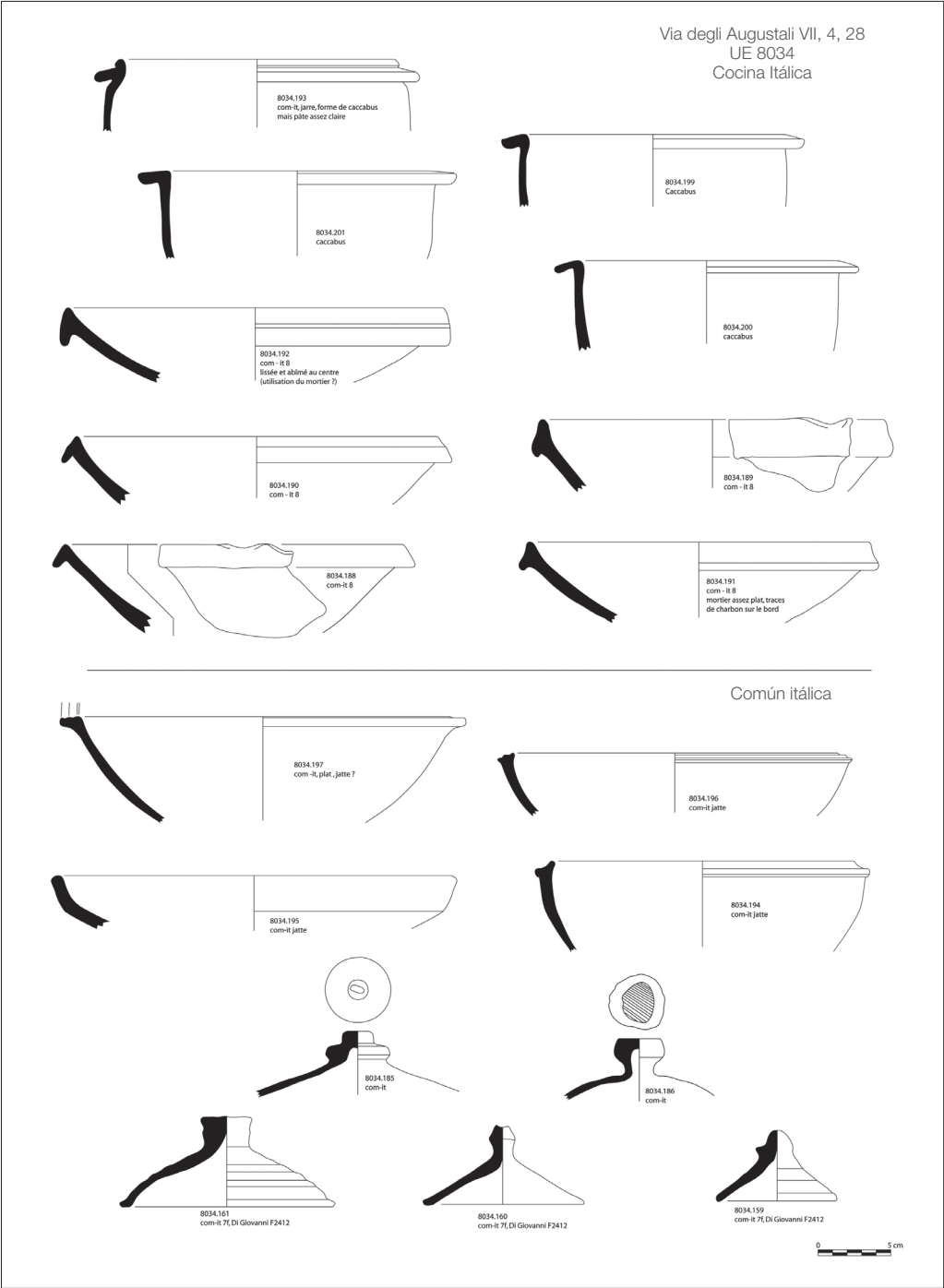


Fig. 9. Cerámica común y de cocina itálica de la UE 8034.

ridional (Fig. 6.8034/72-75, 80, 81, 84), aunque algún recipiente tiene una altura ligeramente mayor (Fig. 6.8034/96). Este tipo de cazuela es el más numeroso ya que casi el 40% de todos los recipientes de cocina son de esta variante. Otras cazuelas presentan un labio en forma de gancho muy pronunciado, reforzado por unos bordes bien marcados, del tipo Com-it 4b (Fig. 7.8034/118-121). En el siglo II a.C. esta morfología de labio resulta bastante antigua (Di Giovanni 1996: 69, Fig. 4.1) y de clara influencia helenística y púnica. Aparecen también cazuelas con ala plana ranurada (Fig. 7.8034/122, 128, 131-132) (Di Giovanni 1996: 69, Fig. 4.2-3). Se han documentado 79 sartenes de paredes bajas, exvasadas y borde bifido de tendencia triangular (Fig. 8.8034/139-155) y se pueden clasificar como la forma Com-it 5. La gran mayoría posee un mango de prensión de sección circular pero algunas de ellas presentan pequeñas asas atrofiadas de forma cuadrada similares a las aparecidas en *Valentia* en contextos fundacionales (Huguet 2016: 373).

Las marmitas son poco numerosas, solamente se documentaron nueve ejemplares de *caccabus* (Fig. 9.8034/193, 199-200). Se trata de recipientes de paredes profundas verticales con una pequeña ala horizontal o ligeramente inclinada en el borde. Un ejemplar, probablemente arcaico, muestra un ala levemente pendiente bajo el labio redondeado que sobresale por encima (Fig. 9.8034/193). Este tipo de recipiente fue mucho más numeroso a partir del siglo I a.C. (Bats 1988: 65).

Los morteros poseen un labio triangular bastante fino y pueden presentar o no pico vertedor (Fig. 9.8034/188-192). Se han documentado 21 individuos. Entre los platos se han documentado también 21 individuos con carena baja, que recuerdan a los cuencos de la forma Lamb. 27B (tres ejemplares) (Fig. 9.8034/195), pero también otros más profundos con labio horizontal y canaletas en el borde (Fig. 9.8034/196 y 197), o con una pequeña ala (Fig. 9.8034/194).

Se documentan diferentes tipos de tapaderas (122 individuos). Algunas presentan un diámetro considerable, paredes bajas y elementos de prensión anular o sin ellos (86 ejemplares, Fig. 8.8034/156-158, 187). Otras, de diámetro más reducido, son tapaderas cónicas de bordes redondeados y pomos macizos (29 ejemplares, Fig. 9.8034/159-161, 185 y 186), que responden a los modelos F2412 de Di Giovanni. Cuatro objetos requieren particular atención ya que presentan un gran diámetro, decoración burilada en el cuerpo, un borde oblicuo elevado y un asa hueca (Fig. 8.8034/162). Podría tratarse de una tapadera para cocinar mediante brasas, a la cual se le atribuye la denominación de *thermospodium* (Malignas 2014: 795-796) o *clibanus* (Di Giovanni 1996; Quercia 2015; Heras 2015: 723). Más allá de la denominación, se trata de una gran tapadera acampañada, bajo la cual se cocinaba pan y otros guisos, cubriéndola con brasas por completo.

Las ollas (149 ejemplares) comprenden las de borde triangular con rebaje interno (11 ejemplares, Fig. 10.8034/206, 207, 209-212) y otras de borde exvasado con labio moldurado o redondeado (118 ejemplares, Fig. 10.8034/213-225). Estos perfiles corresponden a la variante del tipo F 2311 de Di Giovanni, pero ciertos objetos pueden corresponder a la forma Com-it 1a (14 ejemplares, Fig. 10.8034/220). Las 18 ollas con borde horizontal o ligeramente colgante y cuerpo globular (Fig. 10.8034/202-205) presentan un depósito de calcita sobre la pared interna por lo que se pueden identificar como “hervido-

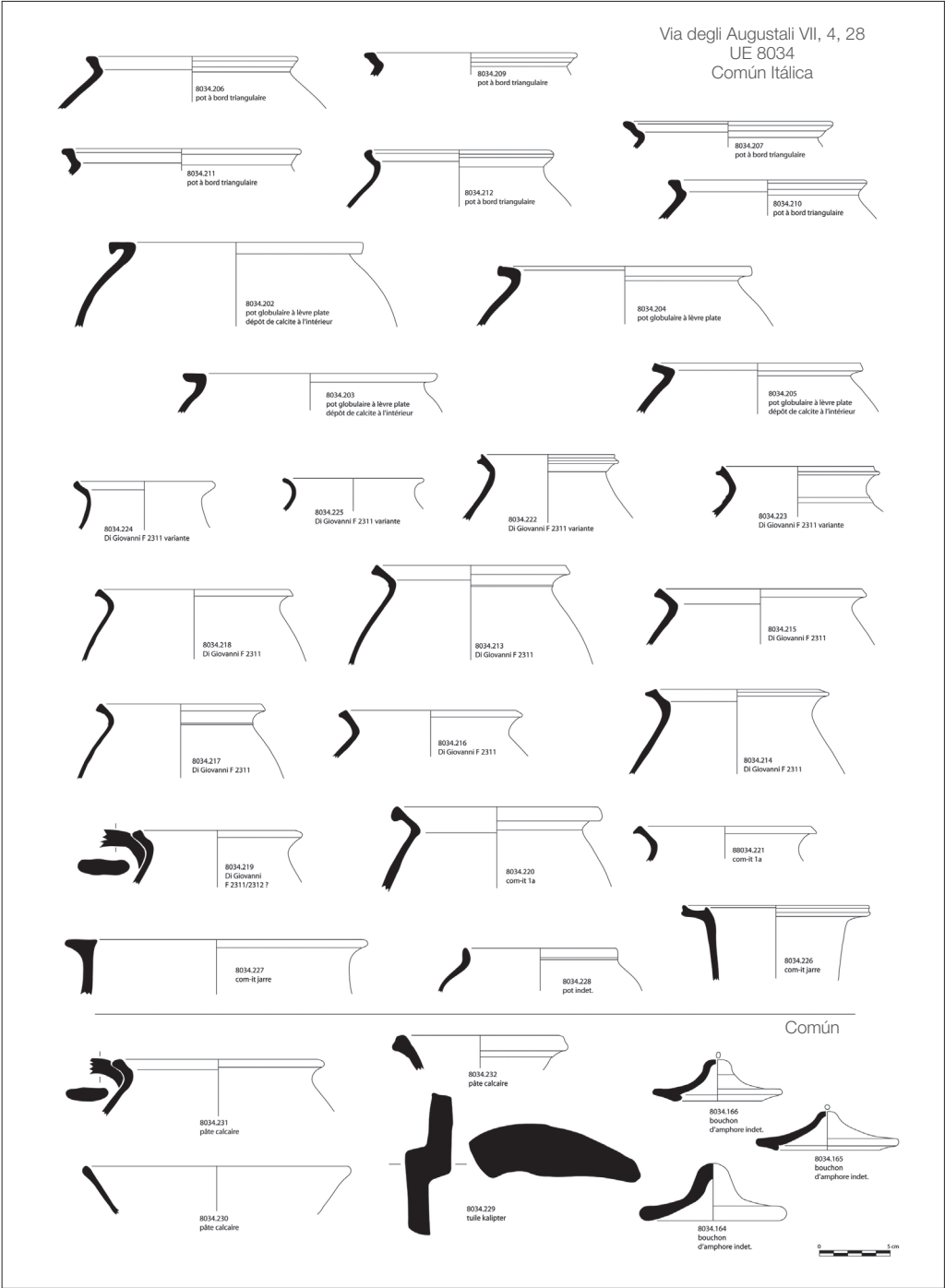


Fig. 10. Cerámica común itálica y varia de la UE 8034.

res". Además existen otros tipos de jarras con borde moldurado (Fig. 10.8034/226 y 227) u horizontal (Fig. 10.8034/228), bastante más escasas.

En cuanto a la funcionalidad de los recipientes de cerámica de cocina sabemos que mayoritariamente se utilizaron cazuelas y ollas para guisar, y las tapaderas que permitían aumentar la temperatura o la rapidez de la cocción. Se utilizaron abundantes sartenes y sólo unas pocas marmitas y jarras/hervidores. Como recipientes auxiliares que no iban al fuego se usaron una veintena de morteros y cuencos. La abundancia de ollas, en paralelo a la escasez de marmitas, indica un momento todavía reciente del siglo II a.C., ya que a partir del siglo I a.C. los recipientes del tipo *caccabus* sustituyeron paulatinamente a las ollas en las cocciones con abundante líquido (Bats 1988: 67). La utilización de los recipientes encontrados en la fosa indica que mayoritariamente se cocinaron una serie de guisos rehogados en las sartenes o cocinados con poco líquido en las cazuelas, junto a otros platos hervidos con mayor cantidad de líquido, en las ollas. Diferenciamos hervir en un recipiente del tipo olla, con más líquido, que comporta una mejor diferenciación entre los elementos líquidos y sólidos, de cocer en cazuelas bajas, con menos líquido y que da como resultado unos platos con salsas más densas y mayor fusión entre los elementos líquidos y sólidos (Huguét 2016: 576). En la fosa 8034 aparecen mayoritariamente recipientes de paredes bajas del tipo cazuela en que se prepararían guisados semi-sólidos, aunque también se herviría y rehogaría como indican ollas y sartenes. Además se ha documentado la cocción mediante brasas con el uso del *clibanus* que probablemente se colocaría sobre una cazuela o pan para que, bajo las ascuas, se cociese.

La inmensa mayoría de estos recipientes cerámicos presentan unas pastas de tonalidades rojizas, marrones o castaño oscuro con abundante desgrasante volcánico, definidas por Peacock (1977: 147) como *fabric 1* y por Di Giovanni (1996: 99) como *argilla 1*, las cuales serían características de la zona vesubiana. Las superficies exteriores y algunos bordes presentan, en ocasiones, trazos de exposición al fuego.

No obstante, existen otras producciones de cerámica común mucho menos abundantes pero igualmente características entre el material de la fosa como son las piezas de cerámica común calcárea. Estas pastas presentan una tonalidad amarillenta o blanquecina, muy depurada, con escaso desgrasante y poco elástica. Se han documentado nueve individuos que responden a formas de jarra (Fig. 10.8034/231 y 232) y fuente (Fig. 10.8034/230).

Por último, se documentaron unos pocos fragmentos de *dolium*, de producción local, y diversos opérculos de ánfora de producción indeterminada (Fig. 10.8034/164-166).

UE 8034	NR	%	NMI
Bovino	18	18,37	3
Ovicaprino	22	22,45	
Oveja	6	6,12	2
Cabra	7	7,14	1
Cerdo	42	42,86	3
Gallo	1	1,02	1
Corneja	1	1,02	1
Lirón gris	1	1,02	1
TOTAL Tx. Determinados	98		12
Meso mamífero axial	13		
TOTAL mamíferos y aves	111		
Malacofauna marina	123		
Malacofauna continental	2		
Equinoideos	10		
Ictiofauna	17		
TOTAL	263		

Fig 11. Tabla de las especies identificadas (NR y NMI).

4. Los restos faunísticos⁸

El material faunístico analizado formaba parte de un conjunto cerrado. Las características tafonómicas de la muestra, en cuanto a selección de especie y unidades anatómicas y marcas presentes en los restos óseos, indican que se trata de restos de alimentación, y no de basura doméstica acumulada en un amplio espacio temporal.

Los restos óseos corresponden a siete especies: cinco mamíferos y dos aves. Hay además restos de malacofauna continental y marina, de ictiofauna y equinoideos. Los restos de mamíferos domésticos y de malacofauna marina son los predominantes, siendo estos últimos los más numerosos (Fig. 11).

Entre las especies domésticas se han identificado restos correspondientes a nueve individuos: tres cerdos, tres ovicaprinos y tres bovinos. Uno de los cerdos fue sacrificado con solo dos semanas de vida y los otros dos a los dos años. En el grupo de los ovicaprinos, hay restos de una cabra inmadura de seis meses, y de dos ovejas con una edad de muerte entre uno y dos años. Entre los bovinos, hay restos de una hembra y de un macho y de un indeterminado, todos ellos animales de edad adulta. Finalmente se incluyeron restos de un lirón gris, un gallo o gallina joven y una corneja. Entre la malacofauna marina encontramos más variedad, con restos de bivalvos (almejas, berberechos, coquinas, ostras y arcas) y de gasterópodos (lapas y *murex*). En la flotación del sedimento

8. Este trabajo se realizó en el marco del proyecto MICINN HAR2009-13791.

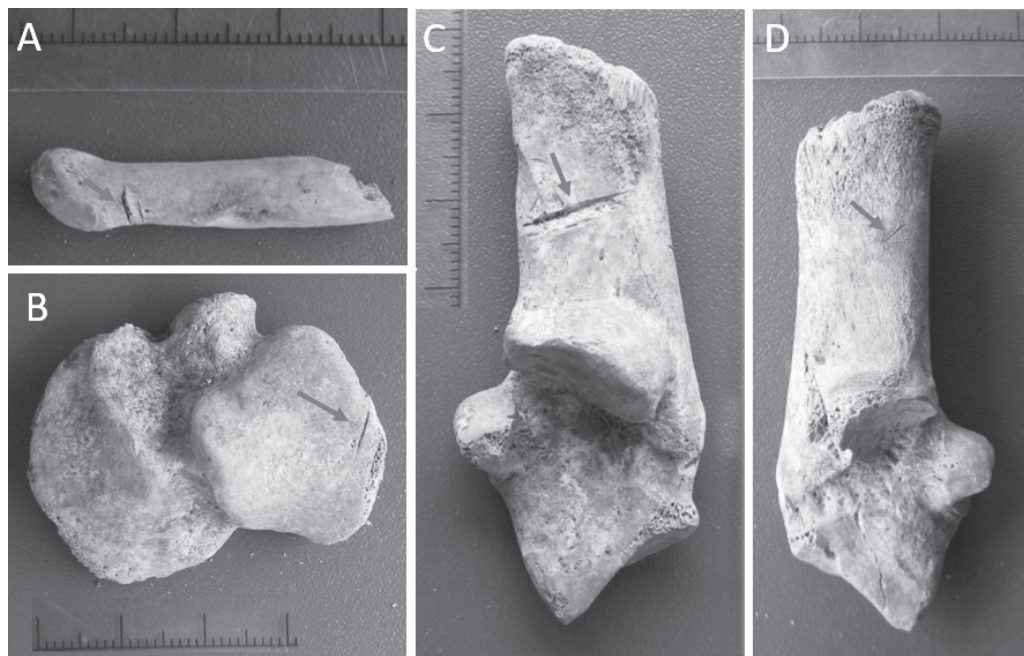


Fig. 12. *Sus domesticus*. Costilla (A), tibia proximal (B), calcáneo (C y D).

se recuperaron vértebras y espinas de peces, así como fragmentos de erizos de mar. La malacofauna terrestre está representada por dos individuos de la familia *Helicidae*.

En cuanto a las unidades anatómicas, se observa una selección distinta en cada especie. Para el bovino se incluyeron restos de escaso valor alimentario: las seis cuernas de los tres individuos, un elemento del antebrazo y elementos de la pata delantera derecha de un individuo, junto a tres falanges de otro individuo.

En el caso del cerdo, todas las unidades del esqueleto están representadas, si bien son el miembro apendicular posterior y las patas las unidades anatómicas que conservan un mayor número de elementos.

En el grupo de los ovicaprinos, se conservan más elementos del miembro anterior derecho que del resto de las unidades.

Destaca en el conjunto la escasa presencia de elementos del esqueleto axial (vértebras y costillas), tan solo 13 fragmentos de mesomamífero (de ovicaprino o cerdo no determinados) y cinco elementos determinados específicamente.

Del resto de especies: las aves y el lirón gris, tan solo hay un elemento de cada uno de los esqueletos, en ambos casos con marcas de procesado y consumo.

Las marcas de carnicería son abundantes (Fig. 12): cortes de desarticulación, fracturas e incisiones de descarnado relacionadas con el cocinado y el consumo. No hay evidencias de combustión de los restos óseos por lo que no se puede hablar del

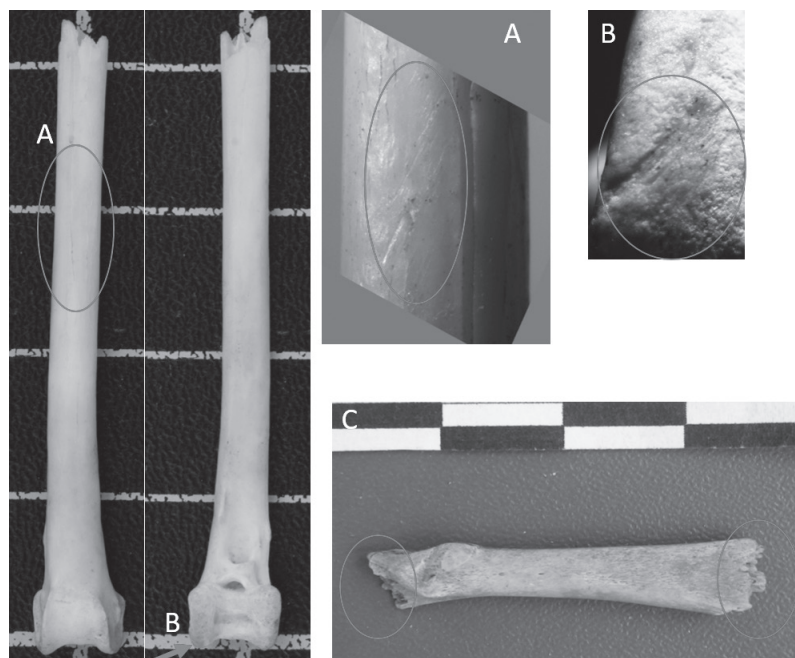


Fig. 13. *Corvus cornix*: Tibio-tarso derecho (A y B). *Gallus gallus domesticus*: coracoides derecho (C).

asado en los restos depositados en la fosa; sin embargo, sí hay huellas sobre la cortical de algunos huesos que nos indican que fueron hervidos. Uno de estos restos, un coracoides de gallo inmaduro, presenta huellas de mordeduras humanas en los extremos articulares (Fig. 13.C).

Las especies de mamíferos domésticos presentes en nuestro depósito son las habituales en los registros de Pompeya (King 1999; Ciaraldi, Richardson 2000; Carranante *et al.* 2006; Moses 2012). También las del ave doméstica: el gallo y la gallina son especies que tanto aparecen en contextos domésticos como en pozos y fosas rituales.

Contamos además con restos de dos especies silvestres, a saber, el lirón gris y la corneja. El lirón gris (*Glis glis*) fue una especie consumida según indican los textos romanos: Varrón (*R.* 3.15.1-2) hace referencia al uso de los *gliraria*, unos recipientes para encerrar y engordar a los animales antes de ser consumidos. Estas jarras se han documentado en varias intervenciones arqueológicas de Pompeya (Ciarallo, De Carolis 1999: 153). Asimismo, restos de esta especie se han identificado en Oplontis (Jashemski 1979: 308), en el foro de Pompeya (Fulford, Wallace-Hadrill 1999: 93) y también en la Casa de Ariadna, restos en los que también se observaron huellas de consumo (Ribera *et al.* 2009: 99; Bustamante *et al.* 2010: 27).

Respecto al resto de corneja (*Corvus cornix*), un tibio tarso derecho presenta

marcas de desarticulación y descarnado, marcas que ponen de manifiesto que se trata de una especie consumida (Fig. 13.A-B). Esta especie aparece representada en los frescos de varias casas de Pompeya (Jashemski, Meyer 2002: 428).

5. Discusión

En función de los datos reunidos, y teniendo siempre presente que no disponemos de la totalidad del relleno de la fosa, conviene ahora valorar las particularidades del conjunto de manera combinada, con la debida prudencia con que deben ser expuestas unas consideraciones parciales.

Las evidencias de la excavación permiten considerar el depósito de Vía “degli Augustali” (UE 8034) como un conjunto cerrado, unitario y formado por una deposición en principio simultánea. Es decir, el material arqueológico procedente del relleno de la fosa habría sido inutilizado de manera conjunta, coetáneamente, después de haber sido usado en una misma acción. Resulta evidente que tal acción debe identificarse con un ágape singular, un evento comunitario de carácter especial, y que presenta indicios de un comportamiento ritual.

La comida y la bebida en un banquete no son sólo la expresión material de un consumo comunitario, sino también el vehículo de un lenguaje simbólico específico. Los banquetes son escenarios de representación y gestión de relaciones sociales, así como de acción política, y de definición y mantenimiento de identidades (Appadurai 1981; Dietler 1999; Dietler, Hayden 2001; Grignon 2001: 31; Martens 2015: 167-169). En las celebraciones festivas, el sentido normativo se expresa claramente a través de unos patrones rituales o ceremoniales en que la finalidad conmemorativa, sea esta representativa o diacrítica, queda reflejada en el mismo acto de compartir la comida. Si hay que entender, pues, el concepto de comensalidad como el conjunto de normas y principios que rigen la esfera de las prácticas del consumo alimentario, y el acto en sí como una reunión de individuos destinada de manera colectiva a cumplir con determinados deberes específicos u obligaciones simbólicas relacionadas con la satisfacción de una necesidad biológica individual (Grignon 2001: 21), el análisis de los restos materiales consecuencia directa de tal acto de consumo han de servirnos para profundizar en su sentido, naturaleza y praxis específica (Martens 2015). De hecho, la gran cantidad de recipientes cerámicos para cocinar alimentos y, en menor medida, la vajilla para consumirlos de forma comunitaria se erige como el factor material determinante, lo cual podría llevarnos a incluir nuestra fosa en el grupo de depósitos de celebración analizados por Bonghi Jovino (2005: 33), para Italia.

En primer lugar, la facies cerámica permite proponer una cronología de mediados del siglo II a.C. (ca. 160-140 a.C.) para la realización del banquete y la formación inmediatamente posterior del relleno de la fosa: cerámica de barniz negro, en principio calena antigua de manera mayoritaria, acompañada de Campaniense A media; ánforas

africanas Mañá C2/T-7.4.2.1., ausencia de ánfora itálica Dr1 y, especialmente, un sello de ánfora rodia con epónimo datado entre 170-168 a.C. Por la distribución funcional de los vasos, el conjunto parece ser el resultado de una cuidada selección: la cerámica común de cocina itálica resulta la clase preponderante, pues representa el 73% del total de los individuos cerámicos del conjunto. Se trata fundamentalmente de cazuelas, y en menor medida de ollas y sartenes. Entre la vajilla fina de mesa dominan los grupos vasculares destinados al servicio de alimentos (fuentes y cuencos abiertos y profundos), mientras que aquellos más relacionados con el consumo individual resultan minoritarios. En cambio, la presencia de ánforas es muy reducida⁹.

Si se considera en su conjunto la batería de cocina y la vajilla de mesa, parece evidenciarse una preferencia por la elaboración y el consumo de alimentos semi-sólidos, seguramente guisos u otros sólidos procesados con salsas. Por lo que a la dinámica de consumo se refiere, la ausencia, en términos generales, de vasos que pudiesen relacionarse con un evidente consumo individual lleva a plantear como hipótesis inicial un consumo directo y colectivo a partir de los vasos de servicio¹⁰. Un argumento similar podría plantearse para el consumo de bebidas y las copas con asas (*cf. supra*). Asimismo, es interesante mencionar la presencia de diversos vasos votivos como fíalas, vasitos miniaturizados, restos de un timiaterio y, en especial, una pequeña paterita con decoración a molde, de hipotético origen siciliano.

En cuanto a los restos faunísticos, hallamos ejemplos significativos tanto terrestres como marinos, con muestras evidentes de haber sido procesados y consumidos. Es interesante observar que de las tres especies de mamíferos más comunes en contextos alimentarios, a saber, cerdos, ovicaprinos y bovinos, se han detectado tres individuos atribuibles a cada una de ellas¹¹. Tanto los cerdos como los ovicaprinos presentan un patrón de sacrificio asociable al consumo cárnico, con una *a priori* selección de piezas: mientras que de los primeros dominan los restos de la parte posterior, de los segundos prima la anterior; de hecho, en estas dos especies podría haber recaído el peso fundamental de la carne consumida durante el banquete. En cambio, los bóvidos son individuos ya adultos cuyos restos tienen escaso valor alimenticio; su aparición en el depósito quizá tenga que ponerse en relación con el valor simbólico o la significación ideológica de la cornamenta. El resto de especies terrestres (las aves y el lirón) pueden responder a un

9. Dadas las particularidades del relleno de la fosa y de los materiales en ella aparecidos, resulta lógico pensar que un banquete de tales características habría contado con algún tipo de bebida especial, seguramente vino, en este caso local (contenido en las ánforas greco-itálicas), pero también de Rodas y Cnidos.

10. A pesar de que las evidencias aquí estudiadas son parciales al no disponer de la totalidad del relleno, también podría pensarse que la poca incidencia de los vasos relacionados con el consumo individual se debería al hecho que cada comensal llevase su propio vaso, o que se usase un tipo de vajilla específico (de metal, por ejemplo), y que posteriormente no fuese depositado en la fosa.

11. Curiosamente, estos animales conforman la tríada por excelencia para los sacrificios, el *suovetaurilium*, cuya presencia en los rituales de las *lustrationes* son fundamentales, y bien documentadas por las fuentes clásicas (Scholz 1973).

consumo particularizado, de platos especiales o complementarios¹². Por otra parte, la fauna marina también tuvo un papel destacado en el ágape, con una importante y variada presencia de malacofauna, ictiofauna y equinoideos. Así pues, la dinámica de consumo animal nos muestra claramente una combinación variada y seleccionada de elementos terrestres y marinos, consumidos seguramente en diferentes fases, y que permitirían pensar en una celebración de cierta consideración.

Siguiendo con el procesado y la preparación de los alimentos, existen claras evidencias de que la carne fue hervida tal como muestran, por un lado, los huesos y, por otro, la gran cantidad de ollas y cazuelas halladas en el relleno. Si bien sabemos que uno de los métodos de cocción utilizado fue el hervido, también pudieron freír, cocer, asar en las brasas y, sobre todo, combinar estas técnicas ya que sabemos que los romanos cocían más de una vez (Dosi, Schnell 1984: 26-28). El número de recipientes culinarios es elevadísimo, aunque también es posible que se utilizaran diferentes recipientes en la confección de un mismo plato. No obstante, el gran volumen de ítems usados indicaría una proporcional cantidad de cocineros que prepararan la abundante comida y, por ende, una gran cantidad de comensales. Se debe matizar que aunque no se encontraron estructuras fijas o de combustión en los alrededores, el lugar donde se utilizaron los recipientes, donde se cocinaron los alimentos y donde el fuego transformó parte de las ofrendas en alimentos no debió estar lejos de allí (*cfr.* D'Ambrosio, De Caro 1989).

Por otra parte, resulta interesante a mencionar la ausencia de elementos cortantes, cuchillos y utensilios para seccionar y despedazar a los animales. Una posible explicación sería que el hierro era considerado impuro y existía una prohibición de su uso en la inmolación de las víctimas en los sacrificios (ThesCRA II: 86). Igualmente, no aparecen todas las partes anatómicas o gran parte de la fauna. Una fracción era ofrecida a los dioses y el resto podía ser consumido por los sacerdotes, fieles, autoridades y personas allegadas (Bayet 1957: 130), pero el pueblo en general no tenía acceso a estas ceremonias (ThesCRA II: 285). Probablemente en el caso que nos ocupa las piezas pequeñas y quizás medianas se podrían haber cortado y preparado *in situ* en el momento. Pero los grandes animales como las vacas/bueyes tienen un proceso de preparación muy largo y habría sido bastante incomodo hacerlo allí, puesto que la zona no estaba todavía edificada y las antiguas murallas del *Atstadt* no existirían ya, dado que esta fosa se practicó sobre los estratos de abandono y expolio de la muralla.

Es indiscutible que el significado de este depósito ha de interpretarse en función de los elementos que rellenaban la fosa, y que a todas luces apuntan hacia los restos de un acto de comensalidad ritualizado: de la calculada preeminencia en la selección de

12. De especial interés resulta el ejemplo del *bothros* de *Acelum* (Asolo, Véneto, Italia) (Murgia 2012), con un patrón de *suovetaurilium* muy similar al de la fosa de Via degli Augustali: cerdos y ovicaprinos infantiles, y bóvidos adultos; además, también presenta fauna sacrificada complementaria, a la cual se le otorga una significación ctónica (perro, gallo), así como otros elementos propios de ámbito local. Dicho depósito se relaciona con una ceremonia de fundación/consagración de un espacio colectivo de especial relevancia para la comunidad, datada a inicios del siglo I a.C.

los individuos de cerámica de cocina y de vajilla de mesa sería posible inferir una organización bien pautada y estructurada del banquete, con unos alimentos procesados y cocinados de una determinada manera, y que seguramente habrían seguido una secuencia de servicio específica. Del mismo modo cabría interpretar los restos faunísticos que muestran indicios de seguir ciertos formalismos, con patrones de sacrificio bien pautados según las especies y con una clara selección de las piezas de cada animal. Asimismo, la presencia en la fosa de las típicas cílicas miniaturizadas usadas en las libaciones, de vajilla fina que revestiría un claro significado votivo, de ungüentarios y de un timiaterio permiten conectar el conjunto con algún tipo de ritual religioso; quizá también a estos artefactos rituales habría que asociar, con un sentido parejo, las cornamentas de bóvido como elemento singular dentro de la dinámica del consumo cárnico¹³. Por norma general, en el mundo romano, en los rellenos de estas fosas suelen depositarse ofrendas, bien de artefactos, de animales completos o de alguna de sus partes anatómicas a modo de *pars pro toto* y en algunos casos la conjunción de ofrendas de artefactos junto con restos de comensalidad, a saber, la vajilla y los restos de la comida (Iborra 2017: 31).

En la ciudad de Pompeya, se han documentado fosas/depósitos rituales que incluyen restos de artefactos, vegetales y animales, tanto en espacios sacros (e.g. Templo de Isis, Templo de Venus Física), como en espacios domésticos (e.g. Casa de las Vestales, Casa de la boda de Hércules y Casa del Amaranto), y que acostumbran a responder a prácticas conmemorativas relacionadas con nuevas construcciones o refacciones edilicias (Ciaraldi, Richardson 2000: 79-81; Curti 2008: 53). En los espacios domésticos, las fosas contenían restos de cerdos neonatos y de ovicaprinos infantiles y juveniles, asociados con semillas y objetos como vasos cerámicos miniaturizados, monedas de bronce o incluso una pesa de telar (Fulford, Wallace-Hadrill 1999: 116-118; Ciaraldi, Richardson 2000: 79-80). Sin embargo, en dichos contextos, la presencia de bóvidos es nula, con lo cual resulta lógico pensar que esta especie no formaría parte de las ceremonias y los sacrificios privados (Van Andringa 2011: 86) y que, en consecuencia, el relleno de nuestra fosa podría vincularse plenamente a una iniciativa pública.

6. Conclusiones

Así pues, nuestra hipótesis de trabajo es que el relleno de la fosa habría sido el acto terminal de algún tipo de ritual comunitario en que habrían participado una canti-

13. Lamentablemente, al no disponer de registro arqueobotánico no podemos determinar qué papel tuvieron los alimentos de origen vegetal, ni si siguieron algún tipo de patrón cualitativo. Las evidencias documentadas en Pompeya tanto en contextos urbanos domésticos en calidad de residuos (Murphy *et al.* 2013; Murphy 2017) como en contextos rituales (Ciaraldi, Richardson 2001: 80; Van Andringa 2011: 80-86) apuntan claramente a un registro variado del componente vegetal. Así pues, somos plenamente conscientes que nuestra fosa podría haber sido rica también en elementos de este tipo, sobre todo si tenemos presente que, además, son restos de un auténtico banquete y no solo de sacrificios u ofrendas votivas.

dad no desdeñable de personas, bastante excepcional en el contexto de Pompeya. Muy probablemente la culminación de una celebración con un banquete colectivo, un ejemplo de comensalidad ritualizada, que se habría desarrollado en un espacio cercano a la muralla ya amortizada de la *Altstadt*. En este sentido, podríamos interpretar el banquete cuyos restos hallamos representados en la fosa, como un ejemplo de comensalidad excepcional (Grignon 2001: 27-28; Donahue 2003: 427-432; Ascough 2008: 38-41) o incluso transgresiva (Grignon 2001: 30-31; Ascough 2008: 42-43). La primera se identifica con eventos y celebraciones generalmente vinculadas al calendario anual/ciclo de vida, o a hitos específicos en la vida profesional, fundamentalmente eventos especiales de un día o ceremonias públicas; en cambio, la segunda tendría como finalidad poner en relación grupos de diferente estatus social y económico, como podrían ser los banquetes honorarios.

Una posible propuesta podría ser identificar el contexto ritual en que se enmarcaría el banquete con una *lustratio*, en cuyo desarrollo podría bien acomodarse (Siebert 2015: 390; Flower 2017: 317). Las ceremonias lustrales, mayormente dedicadas a Marte y Apolo (ThesCRA II: 87), tenían la capacidad de purificar lugares, personas o cosas además de tener un carácter protector y propiciatorio. De hecho, la fosa de Via degli Augustali 28 ofrece interesantes paralelismos con hallazgos como los de *Valentia*: por un lado, con el pozo fundacional de la Almoína o con el depósito votivo de Roc Chabas, ambos casos con restos evidentes de banquete público ritual, vinculados a espacios sacros o de singular importancia social y política, y que se sitúan cronológicamente durante el momento fundacional de la colonia (Ribera 2010: 273-275; Huguet, Ribera 2015: 223-225 y 227; Ribera 2017: 50-52 y 59); y, por otro, con el gran depósito documentado en el contexto del Asclepeion, que se ha puesto en relación con un acto propiciatorio iniciático del tipo *lustratio urbis* (cfr. Bayet 1957: 132-133), que habría tenido lugar con motivo de la refundación de la ciudad en época de Augusto (Ribera 2010: 282-288; Huguet, Ribera 2015: 232-234; Ribera 2017: 52-59). Todos estos casos muestran de manera clara rituales expiatorios y propiciatorios operando en momentos de transformación de los espacios, de inicio de una actividad edilicia importante, con un componente de comensalidad determinante, y cuya expresión terminal serían los rellenos de los pozos y depósitos. La dimensión comensal de tales actos, su sentido social, e incluso político, como evento cohesionador e identitario de una comunidad resulta incuestionable.

Desgraciadamente, desconocemos quién promovió el banquete o a quién fue dedicado, si tuvo o no un carácter público (aunque todo parece indicar que así fue) o el espacio funcional y el contexto concreto en que se desarrolló. Si atendemos a la evolución topográfica del área del hallazgo, las fechas de formación de este depósito coincidirían plenamente con el momento inicial de la primera fase constructiva en la vecina Casa de Ariadna y, probablemente, con la construcción de las primeras instalaciones para elaborar perfumes. Este encaje cronológico haría pensar en una especie de rito de purificación/inicio previo a la urbanización de toda la zona.

Bibliografía

- ALBIACH, R., BALLESTER, C., ESCRIVÀ, I., FERNÁNDEZ, A., HUGUET, E., OLCINA, M., PADÍN, J., PASCUAL, G., PEDRONI, L., RIBERA, A. 2008, Estudios estratigráficos y geofísicos entre la Casa de Ariadna y el Vicolo Storto (VII,4), in Guzzo, P.G., Guidobaldi M.P. (eds.), *Nuove ricerche archeologiche nell'area vesuviana (scavi 2003-2006)*, *Atti del Convegno Internazionale*, Roma, Soprintendenza Archeologica di Pompei, Studi della Soprintendenza archeologica di Pompei; 25; 249-264.
- ASCOUGH, R.S. 2008, Forms of Commensality in Greco-Roman Associations, *Classical World* 102, 33-46.
- BATS, M. 1988, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. JC.)*. *Modèles culturels et catégories céramiques*, París, CNRS, *Revue archéologique de Narbonnaise* supp.; 18.
- BAYET, J. 1957, *Histoire politique et psychologique de la religion romaine*, París, Payot.
- BONGHI JOVINO, M. 2005, Mini mulvanice- Mini-turuce. Depositi votivi e sacralità. Dall'analisi del rituale alla lettura interpretativa delle forme di religiosità, in Comella, A., Mele, S. (coords.), *Depositi votivi e culturali dell'Italia Antica dall'età arcaica a quella tardo-repubblicana*, Lecce, Edipuglia, *Bibliotheca Archeologica*; 16, 31-46.
- BORGARD, Ph., BRUN, J.-P., LEGUILLOUX, M., MONTEIX, N., CULLIN-MINGAUD, M., TUFFREAU LIBRE, M. 2005, *Recherches sur les productions artisanales à Pompéi et à Herculaneum*, in Guzzo, P.G., Guidobaldi M.P. (eds.), *Nuove ricerche archeologiche a Pompei ed Ercolano*, Nápoles, Soprintendenza Archeologica di Pompei, Studi della Soprintendenza archeologica di Pompei; 10, 295-317.
- BRUN, J.-P. 2007, Les artisans à Pompéi, in Petit, J.-P., Santoro, S. (eds.), *Vivre en Europe romaine. De Pompéi à Bliesbruck Reinheim*, París, Errance, 147-154.
- BRUN, J.-P., MONTEIX, N. 2009, Les parfumeries en Campanie antique, in Brun, J.-P. (ed.), *L'Artisanat antique en Italie méridionale et en Gaule. Mélanges offerts à Maria-Francesca Buonaiuto*, Nápoles, Centre Jean Bérard, CCJB; 32, 115-133.
- BUSTAMANTE, M., ESCRIVÀ, I., FERNÁNDEZ, A., HUGUET, E., IBORRA, P., QUIXAL, D., RIBERA, A., VIOQUE, J. 2010, Pompeya. Alrededor de la vía "degli Augustali": el macellum (VII, 9, 25) y la casa del "Forno a riverbero" (VII, 4, 29). Campaña de 2009, *The Journal of Fasti Online*, 1-32. <<http://www.fastionline.org/docs/FOLDER-it-2010-210.pdf>>
- BUSTAMANTE, M., ESCRIVÀ, I., HUGUET, E., RIBERA, A., ALBIR, C. 2014, La topografía urbana anterior a la Casa de Ariadna (VII, 4, 51-31) y su entorno, *Vesuviana. An international journal of archaeological and historical studies on Pompeii and Herculaneum* 6, 111-144.
- CIARALDI, M., RICHARDSON, J. 2000, Food, Ritual and Rubbish in the Making of Pompeii, in Fincham, G., Harrison, G., Rodgers Holland, R., Revell, L. (eds.) *TRAC 99: Proceedings of the Ninth Annual Theoretical Roman Archaeology Conference (Durham 1999)*, Oxford, Oxbow Books, 74-82.
- CIARALLO, A., DE CAROLIS, E. (eds.) 1999, *Homo Faber. Natura, scienza e tecnica nell'antica Pompei*, Milán, Electa.

- COARELLI, F., PESANDO F. 2011, The urban development of NW Pompeii: the Archaic period to the 3rd c. B.C., in Ellis, S.J.R. (ed.), *The making of Pompeii. Studies in the History and urban development of an ancient town*, Portsmouth, Journal of Roman Archaeology, Supplementary Series; 85; 37-58.
- COTTICA, D., TONIOLO, L., DASZKIEWICZ, M., SCHNEIDER, G. 2010, Produzioni ceramiche pompeiane e vesuviane dai saggi 1980-81 presso il foro di Pompei: le forme, in *Rei Cretariae Romanae Fautorum. Acta* 41, Bonn, RCRF, 165-172.
- CURTI, E. 2008, Il tempio di Venere Fisica e il foro di Pompei, in Guzzo, P.G., Guidobaldi M.P. (eds.), *Nuove ricerche archeologiche nell'area vesuviana (scavi 2003-2006), Atti del Convegno Internazionale*, Roma, Soprintendenza Archeologica di Pompei, Studi della Soprintendenza archeologica di Pompei; 25, 47-60.
- D'AMBROSIO, A. & DE CARO, S. 1989, Un contributo all'architettura e all'urbanistica di Pompei in età ellenistica: i saggi nella casa VII, 4, 62, *Annali Archeologia Istituto Orientale Napoli* 11, 173-215.
- DE CARO, S. 1985, Nuove indagini sulle fortificazioni di Pompei, *Annali dell'Istituto Orientale di Napoli* VII, 75-113.
- DELLA CORTE, M. 1965, *Case ed abitanti di Pompei*, Nápoles, Faustino Fiorentino.
- DICKMANN, J.A., PIRSON, F. 2005, Il progetto "Casa dei Postumii": un complesso architettonico a Pompei come esemplificazione della storia dell'insediamento, del suo sviluppo e delle sue concezioni urbanistiche, in Guzzo, P.G., Guidobaldi, M.P. (eds.), *Nuove ricerche archeologiche a Pompei ed Ercolano*, Nápoles, Soprintendenza archeologica di Pompei, Studi della Soprintendenza archeologica di Pompei; 10, 156-169.
- DI GIOVANNI, V. 1996, Produzione e consumo di ceramica da cucina nella Campania romana (II a.C.-II d.C.), in Bats, M. (ed.), *Les céramiques communes de Campanie et Narbonnaise. La vaisselle de cuisine et de table*, Nápoles, Centre Jean Bérard, CCJB; 14, 65-103.
- DONAHUE, J.F. 2003, Towards a Typology of Roman Public Feasting, *The American Journal of Philology* 124-3, 423-441.
- DOSI, A., SCHNELL, F. 1986, *Vita e costumi dei romani antichi 3. I romani in cucina*, Roma, Quasar.
- ESCRIVÀ, V., MARÍN, C., RIBERA, A. 1992, Unas producciones minoritarias de barniz negro en Valentia durante els s. II a.C., in *Estudios de arqueología ibérica y romana: homenaje a Enrique Pla Ballester*, València, Universitat de València, Trabajos Varios; 44, 443-468.
- EXPOSITO, D., KASTENMEIER, P., IMPERATORE, C. 2011, Excavations in the Caserna dei Gladiatori: a contribution to our understanding of Archaic Pompeii, in Ellis, S.J.R. (ed.), *The making of Pompeii. Studies in the History and urban development of an ancient town*, Portsmouth, Journal of Roman Archaeology, Supplementary Series; 85, 112-137.
- FINKIELSZTEJN, G. 2001, *Chronologie détaillée et révisée des éponymes amphoriques rhodiens, de 270 à 108 av. J.-C. environ. Premiers bilan*, Oxford, Archaeopress, BAR; S990.
- FLOWER, H.I. 2017, *The Dancing Lares & the Serpent in the Garden. Religion at the Roman Street Corner*, Princeton, Princeton University Press.

FULFORD, M., WALLACE-HADRILL, A., Towards a history of pre-Roman Pompeii: excavations beneath the House of Amarantus (I.9.11-12), 1995-8, *Papers of the British School at Rome* LXVII, 37-144.

GEERTMANN, H. 2001, Lo studio della città antica. Vecchi e nuovi approcci, in Guzzo, P.G. (ed.), *Pompei. Scienze e società*, Milán, Electa, 131-135.

GEERTMANN, H. 2007, The urban development of the pre-Roman city, in Dobbins, J.J., Foss, P.W. (eds.), *The World of Pompeii*, Londres, Routledge, 82-97.

GRASSO, L. 2005, La ceramica miniaturistica votiva di Pompei, in Comella, A., Mele, S. (eds.), *Depositi votivi e culti dell'Italia antica dall'età arcaica a quella tardo-repubblicana*, Bari, Edipuglia, 545-554.

GRIGNON, C. 2001, Commensality and Social Morphology: an Essay of Typology, in Scholliers, P. (ed.), *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford-Nueva York, Berg, 23-33.

GRIMALDI, M., FATIBENE, M.L., PISANO, L., RUSSO, A. 2010, Nuovi scavi nel giardino della casa di Marco Fabio Rufo a Pompei, *The Journal of Fasti Online*, 1-8.

<www.fastionline.org/docs/FOLDER-it-2010-204.pdf>

HAYNES, I. 2013, Advancing the Systematic Study of Ritual Deposition in the Greco-Roman World, in Scäfer, A., Witteyer, M. (eds.), *Rituelle Deponierungen in Heiligtümern der Hellenistisch-Römischen Welt*, Maguncia, Generaldirektion Kulturelles Erbe, Mainzer Archäologische Schriften; 10, 7-19.

HERAS, F.J. 2015, *Arqueología de la implantación romana en los cursos Tajo-Guadiana*, Universitat Autònoma de Barcelona. Tesis Doctoral inédita.

HUGUET, E. 2016, *La ceràmica comuna de la ciutat romana de Valentia (segles II aE- III dE)*, Universitat de València. Tesis Doctoral inédita.

HUGUET, E., RIBERA, E. 2015, La vajilla usada en ofrendas rituales en *Valentia* (siglos II a.C.-I d.C.). Cerámica específica y general, in *Actes du congrès SFECAG*, (Nyon 2015), Marsella, SFECAG, 221-244.

IBORRA, M. P. 2017, Arqueozoología de época romana en el País Valenciano, *Archaeofauna* 26, 23-38

JASHEMSKI, W.F. 1979, *The Gardens of Pompeii, Herculaneum and the Villas Destroyed by Vesuvius*, New Rochelle, Aristide D. Caratzas.

JASHEMSKI, W.F., MEYER F.G. 2002, *The Natural History of Pompeii*, Cambridge, Cambridge University Press.

LÓPEZ MULLOR, A., HUGUET, E., RIBERA, A. 2013, Las otras cerámicas finas, in Ribera, A. (coord.), *Manual de cerámica romana. Del mundo Helenístico al Imperio Romano*, Alcalá de Henares-Madrid, Museo Arqueológico Regional de Madrid, 147-213.

MAIURI, A. 1929, Studi e ricerche sulle fortificazioni di Pompei, *Monumenti Antichi dei Lincei* XXXIX-2, 113-290.

MALIGNAS, A. 2013, *La céramique culinaires et l'évolution de la cuisine en Gaule méridionale à l'époque romaine. L'exemple du Languedoc de la fin du II^e s.av. au II^e s. ap. J.-C.*, Université Paul Valéry. Tesis doctoral inédita.

MALIGNAS, A. 2014, Un ensemble céramique de l'époque de Tibère dans l'aggloméra-

tion antique du Castellàs à Murviel-lès-Montpellier (Hérault), in *Actes du congrès SFECAG (Chartres 2014)*, Marsella, SFECAG, 787-798.

MARTENS, M. 2015, Communal Dining: Making Things Happen, in Raja, R., Rüpke, J. (eds.), *A Companion to the Archaeology of Religion in the Ancient World*, Chichester, John Wiley & Sons, 167-180.

MATTINGLY, D. J. 1990, Painting, presses, and perfume production at Pompei, *Oxford Journal of Archeology* 9-1, 33-56.

MURGIA, E. 2012, Il *bothros* di *Acelum* e i rituali di fondazione, *Archeologia Classica* 63, 223-238.

MURPHY, C. 2017, Pompeii, a fully urban society: charting diachronic social and economic changes in the environmental evidence, *Tijdschrift voor Mediterrane Archeologie* 56, 45-49.

MURPHY, C., THOMPSON, G., FULLER, D.Q. 2013, Roman food refuse: urban archaeobotany in Pompeii, Regio VI, Insula 1, *Vegetation History and Archaeobotany* 22-5, 409-419.

PASCUAL, G., RIBERA, A. 2008, Ánforas púnicas de Pompeya. Materiales de recientes excavaciones en la regio VII, in *Rei Cretariae Romanae Fautores. Acta* 40, Bonn, RCRF, 407-416.

PASCUAL, G., RIBERA, A. 2015, Eastern amphorae in Valentia (1st century BC - 3rd century AD) and Pompeii (1st century to AD 79), in Demesticha, S. (ed.), *Per Terram, per Mare. Seaborne trade and the Distribution of Roman Amphorae in the Mediterranean*, Upsala, Astrom, 269-286.

PEDRONI, L. (ed.) 2001, *Ceramica calena a vernice nera. Produzione e diffusione*, Città di Castello, Petrucci.

PRINCIPAL, J. 2006, Late Hellenistic black-gloss wares in the north-eastern Iberian Peninsula: production traditions and social practices, in Malfitana, D., Poblome, J., Lund, J. (eds.), *Old Pottery in a New Century. Innovating Perspectives on Roman Pottery Studies*, Catania, CNR, Monografie dell'Istituto per I Beni Archeologici e Monumentali-C.N.R.; 1, 41-55.

PRINCIPAL, J., RIBERA A. 2013, El material más apreciado por los arqueólogos. La cerámica fina. La cerámica de barniz negro, in Ribera, A. (coord.), *Manual de cerámica romana. Del mundo Helenístico al Imperio Romano*, Alcalá de Henares, Museo Arqueológico Regional de Madrid, 41-146.

PRINCIPAL, J., RIBERA A. e.p., 2nd century B.C.E. fine wares from Pompeii: the regio VII, insula 4 evidence, in *Daily life in a cosmopolitan world: pottery and culture during the hellenistic period. 2nd Conference IARPotHP (Lyon 2015)*.

QUERCIA A. 2015, Forms of adoption, adaptation and resistance in the cooking ware repertoire of Lucania, South Italy (8th-3rd centuries BC), in Spataro, M., Villing, A. (eds.), *Ceramics, Cuisine and Culture: the Archaeology and Science of the Kitchen Pottery in the Ancient Mediterranean World*, Oxford, Oxbow, 203-212.

RAMON, J. 1995, *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental*, Barcelona, Universitat de Barcelona, Instrumenta; 2.

RAMON, J. 2008, El comercio púnico en occidente en época tardorrepública (siglos

-II/- I). Una perspectiva actual según el tráfico de productos envasados, in Uroz, J., Noguera, J.M., Coarelli, F. (eds.), *Iberia e Italia. Modelos romanos de integración territorial*, Murcia, Tabularium, 67-100.

RIBERA, A. 2010, Depósitos rituales de Valentia (Hispania). De la primera fundación republicana (138 a.C.) a la segunda augustea, in Di Giuseppe, H., Serlorenzi, M. (eds.), *I riti del costruire nelle acque violate*, Roma, Scienze e Lettere, 269-294.

RIBERA, A. 2017, Áreas sacras de Valentia y alrededores antes, durante y después de la fundación de la ciudad, in Tortosa, T., Ramallo, S. (eds.), *El tiempo final de los santuarios ibéricos en los procesos de impacto y consolidación del mundo romano*, Madrid, CSIC, Anejos de Archivo Español de Arqueología; LXXIX, 45-73.

RIBERA, A., OLCINA, M., BALLESTER, C. 2007, *Pompeya bajo Pompeya. Las excavaciones en la Casa de Ariadna*, Valencia, MARQ.

RIBERA, A. BUSTAMANTE, M., ESCRIVA, I., GUILLEM, P., HUGUET, E., IBORRA, M.P., MARTÍNEZ, R., RAMÓN, A., SALAVERT, J., VIOQUE, J. 2009, La Casa de Ariadna o dei Capitelli Colorati (Pompeya) (VII, 4, 51 y 31) y *Via degli Augustali*. Excavaciones y proyecto de restauración. Campaña 2008, *Informes y Trabajos* 3, 92-103.

ROTROFF, S. 1997, *The Athenian Agora XXIX. Hellenistic Pottery. Athenian and Imported Wheelmade Table Ware and Related Material*, Princeton, The American School of Classical Studies at Athens.

SANMARTÍ GREGO, E., PRINCIPAL, J. 1998, Cronología y evolución tipológica de la Campaniense A del siglo II a.C.: las evidencias de los pecios y de algunos yacimientos históricamente fechados, in Ramon, J., Sanmartí, J., Asensio, D., Principal, J. (eds.), *Les façies ceràmiques d'importació a la costa ibèrica, les Balears i les Pitiüses durant el segle III aC i la primera meitat del segle II aC*, Barcelona, Universitat de Barcelona, Aqueomediterrània; 4, 193-215.

SIEBERT, A.V. 2015, Instruments and Vessels, in Raja, R., Rüpke, J. (eds.), *A Companion to the Archaeology of Religion in the Ancient World*, Chichester, John Wiley & Sons, 388-396.

SCHOLZ, U.W. 1973, *Suovitaurlia und solitaurlia*, *Philologus* 117, 3-28

ThesCRA II 2004, *Thesaurus Cultus et Rituum Antiquorum* II, Los Ángeles, Getty Publications.

VAN ANDRINGA, W. 2011, À la table des dieux. Offrandes alimentaires et constructions rituelles des cultes du Pompéi, in Pirenne-Delforge, V., Prescendi, F. (eds.), *"Nourrir les dieux?" Sacrifice et représentation du divin*, Lieja, Centre International d'Étude de la Religion Grecque Antique, Kernos suppl.; 26, 79-88.

Autores/as

Macarena Bustamante-Álvarez

Departamento de Prehistoria y Arqueología
Facultad de Filosofía y Letras
Universidad de Granada
Campus Universitario de Cartuja C.P. 18071
18071 Granada
mbustamante@ugr.es

F. Javier Heras

Sección de Patrimonio Histórico
Consejería de Cultura e Igualdad
Junta de Extremadura
Avenida de Huelva 2, 2
06005 Badajoz
fjheras@gmail.com

Esperança Huguet

C/ Baró de Patraix núm. 16, 11
46018 València
espehuguetenguita@gmail.com

M. Pilar Iborra

Institut Valencià de Conservació i Restauració de Béns Culturals
C/ Genaro Lahuerta 25, 3
46010 València
mpiborraeres@gmail.com

Adrien Malignas

Archéologie des Sociétés Méditerranéennes-UMR 5140
Université Paul Valéry Montpellier 3
Route de Mende, 34199 Montpellier Cedex 05
France
adrien.malignas@hotmail.fr

Jordi Principal

Museu d'Arqueologia de Catalunya
Passeig de Santa Madrona 39-41
08038 Barcelona
jprincipal@gencat.cat

Albert Ribera

Servei d'Investigació Arqueològica Municipal
Regidoria de Cultura
Ajuntament de València
C. dels Traginers s/n
46014 València
ariberalacomba@gmail.com